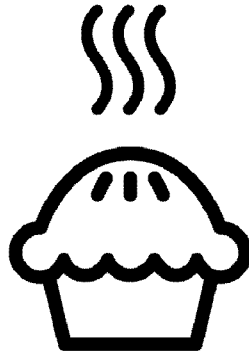




## Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BVR34500BGMS

**SL**

285.4602.55/R.AP/19.11.2021/10-10

7768286709

# Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

## Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	7
Varnost otrok .....	8
Ostranjevanje stare naprave .....	8
Odstranjevanje embalaže .....	8

**2 Splošne informacije 9**

Pregled .....	9
Vsebnost embalaže .....	10
Tehnične specifikacije .....	11

**3 Inštalacija 12**

Pred namestitvijo .....	12
Namestitev in priključitev .....	13
Odstranjevanje stare naprave .....	15

**4 Priprave 16**

Nasveti za varčevanje z električno energijo	16
Prva uporaba .....	16
Prva nastavitev časa .....	16
Prvo čiščenje izdelka .....	17
Prvo segrevanje .....	17

**5 Uporaba pečice 19**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	19
Uporaba električne pečice .....	19
Funkcije pečice .....	21
Uporaba kontrolne enote pečice .....	26
Tabela časov kuhanja .....	40
Funkcije za pripravljene obroke .....	47
Recepti za (pol)pripravljeno hrano .....	50
Uporaba žara .....	58

**6 Vzdrževanje in čiščenje 62**

Splošne informacije .....	62
Čiščenje upravljalne plošče .....	62
Čiščenje pečice .....	62
Čiščenje vratc pečice .....	64
Odstranjevanje notranjega stekla vratc ....	65
Zamenjava luči v pečici .....	65

**7 Odpravljanje težav 67**

# 1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

## Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

## Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!

- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti

z električnega omrežja.

Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.

- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

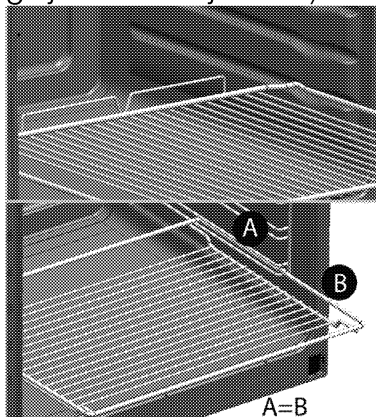
### **Varnost izdelka**

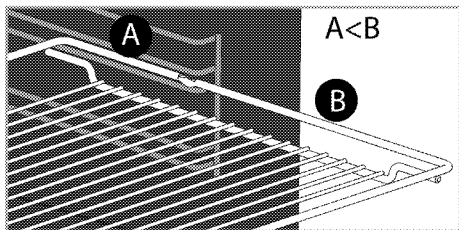
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno,

- ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
  - Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
  - V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
  - Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov v notranjosti pečice.
  - Ne blokirajte zračnih odprtin.
  - V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
  - Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije.

Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.

- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)  
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police  
Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).





- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreti pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se

izognete morebitnemu električnemu udaru.

- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.

- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

### **Varnost otrok**

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da

bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

### **Ostranjevanje stare naprave**

#### **Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:**



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

#### **Skladnost z direktivo RoHS:**

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

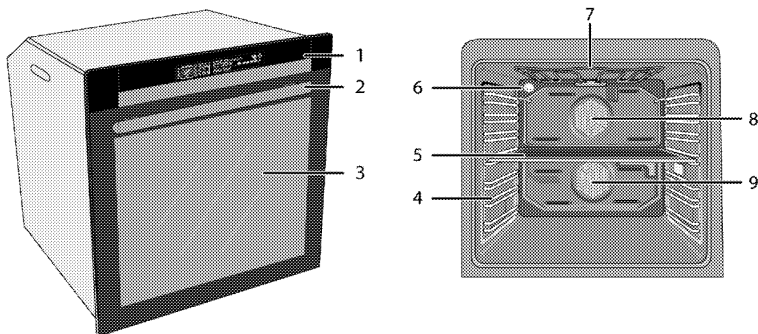
#### **Odstranjevanje embalaže**

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

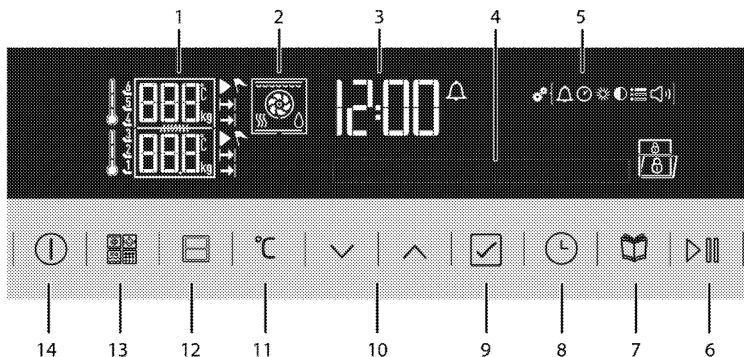


## 2 Splošne informacije

### Pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Ročaj
- 3 Sprednja vratca
- 4 Položaji polic
- 5 Sredinski pekač
- 6 Lučka
- 7 Zgornji grelni element
- 8 Motor ventilatorja za zgornji predel (za pločevino)
- 9 Motor ventilatorja za spodnji predel (za pločevino)



- 1 Indikator temperature/teže
  - 2 Zaslonski prikaz funkcij
  - 3 Indikator tekočega časa
  - 4 Zaslonski prikaz besedila
  - 5 Simboli menija nastavitve
  - 6 Gumb začetek/konec pečenja
  - 7 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
  - 8 Gumb za čas in nastavitve
  - 9 Gumb za potrditev
  - 10 Gumba gor/dol (menijski korak) (Izbira menija)
  - 11 Gumb za nastavitve temperature/teže/ojačevalnik
  - 12 Tipka za izbiro predela pečice
  - 13 Tipka za izbiro funkcije \*
  - 14 Gumb VKLOP/IZKLOP
- \* Prisotna pri pečicah, ki so opremljene s funkcijami za samodejno čiščenje, parni konvektomat in mikrovalovno pečico.

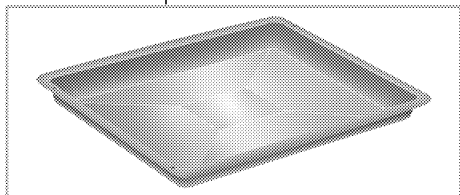
## Vsebnost embalaže

**i** Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

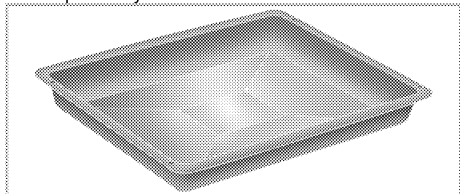
### 2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



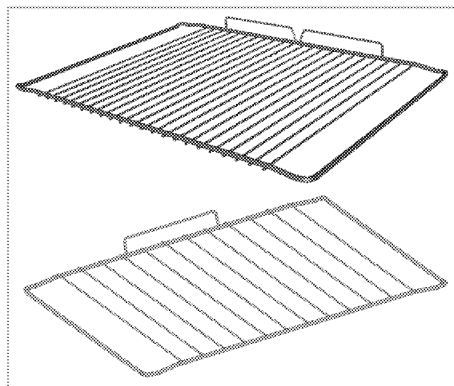
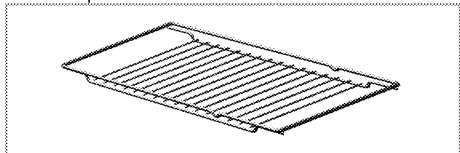
### 3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



### 4. Mrežni žar

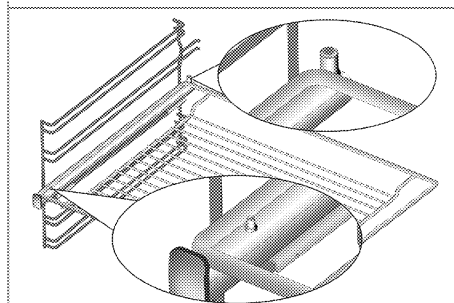
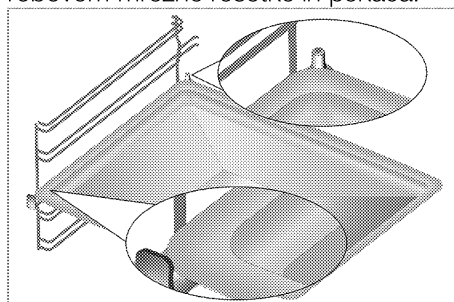
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



### 5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekača in mrežno rešetko.

Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



## Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	3,5 kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	<b>Večnamenska pečica - Pečica z dvojnim predelom</b>
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2,2 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo). Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Inštalacija, stran 12.*



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.





Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.

 Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.

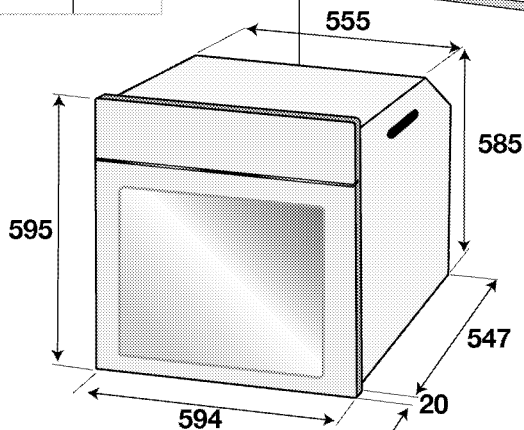
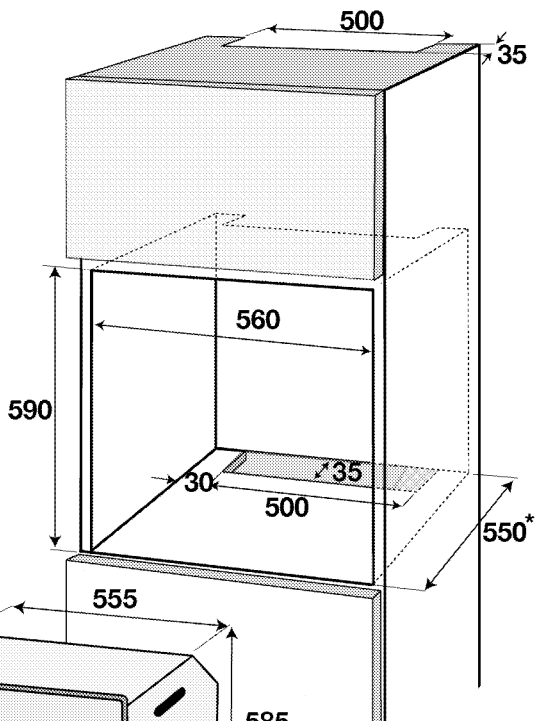
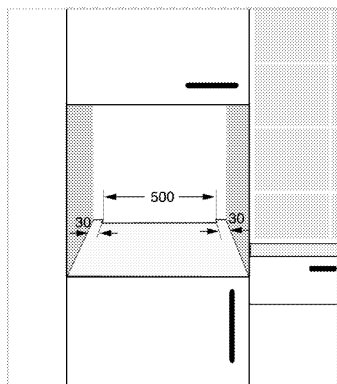
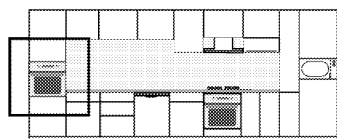
 Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.

 Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

#### **Pred namestitvijo**

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.
- Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.
- Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



\* min.

## Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

## Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj

namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

**!** Priklučitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**!** Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priklučitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**!** Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

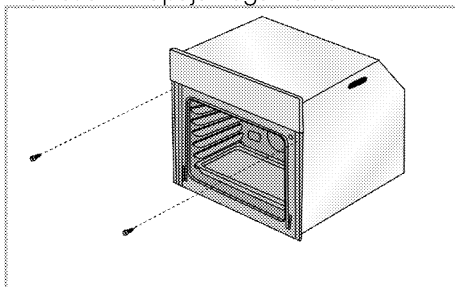
**i** Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

**i** Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priklučite v vtičnico.

### **Namestitev naprave**

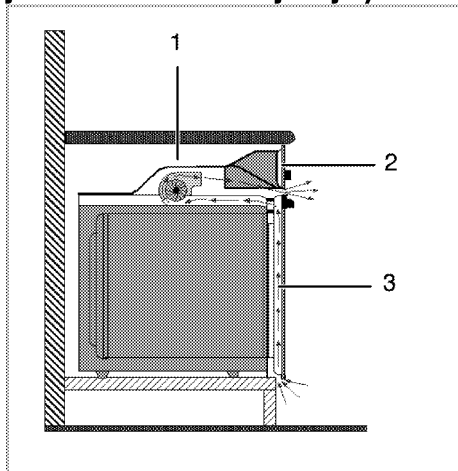
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

## Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.

- i** Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.  
Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

## Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

## Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratca ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

**i** Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.

**i** Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 4 Priprave

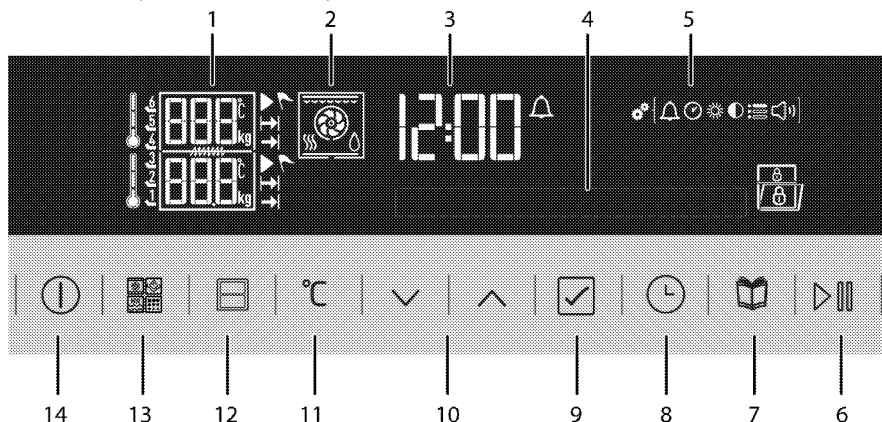
### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.

- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Podatke o energetski učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku.

### Prva uporaba Prva nastavitve časa




- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Indikator temperature/teže                    | 10 | Gumba gor/dol (menijski korak) (Izbira menija)  |
| 2 | Zaslon funkcij                                | 11 | Gumb za nastavitev temperature/teže/ojačevalnik |
| 3 | Indikator tekočega časa                       | 12 | Tipka za izbiro predela pečice                  |
| 4 | Zaslon besedila                               | 13 | Tipka za izbiro funkcije *                      |
| 5 | Simboli menija nastavitve                     | 14 | Gumb VKLOP/IZKLOP                               |
| 6 | Gumb začetek/konec pečenja                    |    |   |
| 7 | Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano |    |   |
| 8 | Gumb za čas in nastavitve                     |    |   |
| 9 | Gumb za potrditev                             |    |   |






- \* Prisotna pri pečicah, ki so opremljene s funkcijami za samodejno čiščenje, parni konvektomat in mikrovalovno pečico.

## Nastavite čas

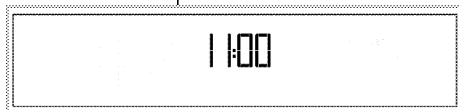
1. Ob prvem vklopu pečice se na zaslonu prižgeta polje in  simbol za uro. Prikazalo se bo »Nastavite tekoči čas«.



2. Nastavite polje z .
3. Ponovno se dotaknite  in potrdite uro.
4. Polje in simbol za minute  utripa. Nastavite minute z . Dotaknite se  in potrdite minute.





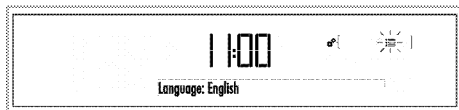
- » Zaslon se vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.







## Nastavitve jezika


Jezik lahko nastavite, le če je pečica v načinu pripravljenosti.

1. Ponovno se dotaknite  tipko, dokler ne zagledate simbola  v meniju nastavitvev.




2.  Na zaslonu utripa simbol in prikaže se možnost nastavitve jezika.
3. Ponovno se dotaknite  tipki, da izberete želen jezik.
4. Ponovno se dotaknite  da potrdite nastavitve.

- » Zaslon se vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.
- » Ko je zaslon v tem stanju,  tipk in  delujeta le tipki in . Vse dejavnosti lahko opravite v meniju nastavitvev.

-  V primeru izpada elektrike ali ko je izdelek izključen in ponovno vključen v napajanje, se ponovno prikaže meni za nastavitvev časa.

## Prvo čiščenje izdelka

-  Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

## Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.

-  Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.


Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

## Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.

## Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte .
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte

 Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporne na toploto.
- Površino police izkoristite čim boljše.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.

- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

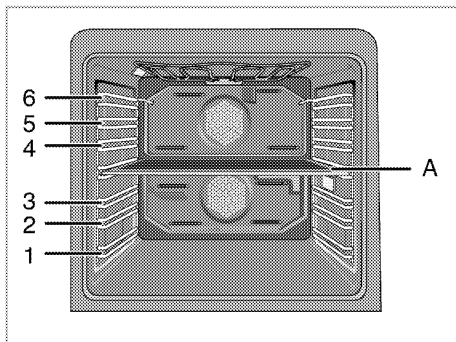
Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Uporaba električne pečice


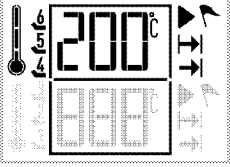

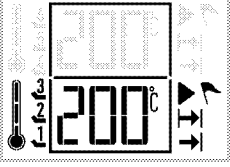
#### Položaji polic


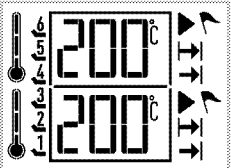

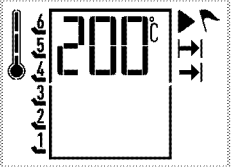
Šest polic je primernih za uporabo v pečici, tri od teh so v spodnjem delu in

tri v zgornjem delu. Obstaja še en kanal v odprtini, kjer bo nameščen sredinski pekač (A). Tega kanala ne uporabljajte kot polico med pečenjem.



Pečete lahko v 4 različnih predelih vaše pečice.

	<p>Zgornji predel</p>	<p>V zgornjem predelu lahko le pečete. Primeren je za pečenje na žaru in pečenje majhne količine hrane.</p>		<p>Ko zgornji predel deluje, se na zaslonu prikažejo temperaturna vrednost, položaj police, simbol pečenja, simbol načina v pripravljenosti, simbol za čas pečenja in simbol za končni čas pečenja v tem predelu.</p>
	<p>Spodnji predel</p>	<p>V spodnjem predelu lahko le pečete. Primeren je za pečenje srednje velike količine hrane.</p>		<p>Ko zgornji predel deluje, se na zaslonu prikažejo temperaturna vrednost, položaj police, simbol pečenja, simbol načina v pripravljenosti, simbol za čas pečenja in simbol za končni čas pečenja v tem predelu.</p>









	<p>Spodnji-zgornji predel</p>	<p>Pečete lahko istočasno v spodnje in zgornjem predelu. Primeren je za pečenje dveh različnih jedi.</p>		<p>Ko spodnji-zgornji predel deluje, se na zaslonu prikažejo temperaturna vrednost, položaj police, simbol pečenja, simbol načina v pripravljenosti, simbol za čas pečenja in simbol za končni čas pečenja v tem predelu.</p>
	<p>Enojni veliki predel</p>	<p>V enojnem velikem predelu lahko pečete. Primeren je za pečenje večje količine in več jedi naenkrat.</p>		<p>Ko enojni veliki predel deluje, se na zaslonu prikažejo temperaturna vrednost, položaj police, simbol pečenja, simbol načina v pripravljenosti, simbol za čas pečenja in simbol za končni čas pečenja v tem predelu.</p>





### Funkcije pečice




Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza


na vaši napravi. Te funkcije veljajo samo za pečico z enojnim velikim predelom. V tem razdelku so razložene vse funkcije vaše pečice.

Simbol	Ime	Opis
	<p>Statično (zgornje in spodnje segrevanje)</p>	<p>Istočasno sta vklopljena zgornji in spodnji grelec. Pecite le z enim pekačem.</p>
	<p>Bottom heating (spodnje segrevanje)</p>	<p>Deluje samo spodnji grelec. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.</p>

Simbol	Ime	Opis
	Statično+ventilator (zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje)	Vklopljeni so zgornji in spodnji grelec ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.
	Odtajanje (ventilator deluje)	Pečica ni segreta. Vklopljen je samo ventilator (na zadnji steni). Primerna za počasno odtajanje zamrznjenih živil v zrnih pri sobni temperaturi in hlajenje pečenih jedi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Ventilacijsko pečenje	Vklopljen je samo ventilator na zadnji steni. Vroč zrak iz ventilacijskega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. V večini primerov predsegrevanje ni potrebno.
	Zgornji grelec+ventilator (zgornje ventilacijsko segrevanje)	Vklopljena sta zgornji grelec in ventilator na zadnji steni. Ventilator bolje razporedi vroč zrak, kot če je vklopljeno samo zgornje segrevanje.
	Pica	Istočasno sta vklopljena zgornji spodnji in ventilator (na zadnji steni). Primerno za pečenje pizze.
	Večdelno kuhanje (3D)	Istočasno sta vklopljena zgornji in spodnji grelec ter ventilator na zadnji steni. Pecite le z enim pekačem.
	Varčni žar	Deluje le notranji del zgornjega grelca na stropu pečice. Primerno za pečenje manjše in srednje velike količine mesa na žaru.
	Full grill (močan žar)	Istočasno delujeta notranji in zunanji del zgornjega grelca na stropu pečice. Primerno za pečenje srednje velikih kosov mesa na žaru.




Simbol	Ime	Opis
	Žar + ventilator (žar z ventilacijskim segrevanjem)	Istočasno delujeta ventilator na zadnji steni ter notranji in zunanji del zgornjega grelca na stropu pečice. Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Primerno za pečenje srednje velikih kosov mesa na žaru.
	Ohranjanje toplote živil	Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje. Ne uporabljajte za pečenje hrane.
	Varčno ventilacijsko segrevanje	Vklapljen je samo ventilator na zadnji steni. Če želite prihraniti energijo, lahko to funkcijo uporabite namesto funkcije kuhanja, ki bi jo izvedli z uporabo ventilacijskega segrevanja pri temperaturnem razponu 160-220°C Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal. Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Eco Fan Cooking' (varčno ventilacijsko segrevanje).
	Kuhanje ob nizkih temperaturah	Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Primerna je za počasno kuhanje praženih / zapečenih kosov mesa (teletina, jagnjetina, perutnina itd.) v odprti posodi pri nizki temperaturi. Ta funkcija zagotavlja, da je meso sočno in mehko na notranji strani. Uporabite higiensko ustrezne vrste mesa. Na plošči, žaru itd. preobrnemo vse površine mesa v vročo posodo. Predhodno praženo/zapečeno meso s kuhanjem z nizko temperaturo lahko kuhate dolgo časa. Pecite le z enim pekačem.

<p>Zgornji predel</p> 	<p>Ventilacijsko segrevanje Varčni ventilator Zgornji grelec+ventilator Full grill+fan (močan žar + ventilator) Full grill (močan žar) Odtajajte Varčni žar</p>
<p>Spodnji predel</p> 	<p>Ventilacijsko segrevanje Varčni ventilator Odtajajte Bottom heating (spodnje segrevanje) Pica</p>
<p>Spodnji-zgornji predel</p> 	<p>Ventilator+ventilator Močan žar+ventilator Odtajanje+odtajanje Varčni žar+ventilator Ventilator+spodnji grelec Ventilator+pica</p>

<p>Enojni veliki predel</p> 	<p>Statično Static+fan (statično + ventilator) Ventilacijsko segrevanje Večdelno kuhanje (3D) Pica Zgornji grelec+ventilator Full grill+fan (močan žar + ventilator) Full grill (močan žar) Varčni žar Varčni ventilator Bottom heating (spodnje segrevanje) Ohranjanje toplote živil Kuhanje ob nizkih temperaturah Odtajajte</p>
---	--

### Tabela funkcij

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature. Pri izbiri funkcije se prikaže priporočena temperatura.

-  Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.
-  Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.
-  Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.



- i** Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polsamodejno ali samodejno programiranje.
- i** Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.
- i** Najdaljši nastavljeni čas za pečenje pri vseh položajih, razen pri položaju ohranjanja toplote in pečenju pri nizkih temperaturah je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur.
- i** Najdaljši nastavljeni čas za pečenje pri vseh položajih, razen pri položaju ohranjanja toplote in pečenju pri nizkih temperaturah je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur.

#### Enojni veliki predel

Funkcija	Temperaturni razpon (°C)
Statično	40-280
Statično + ventilator	40-280
Ventilacijsko segrevanje	40-250
Večdelno kuhanje (3D)	40-250
Pica	40-280
Zgornji grelec+ventilator	40-280
Full grill+fan (močan žar + ventilator)	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Varčni žar	40-280
Varčni ventilator	160-220

Funkcija	Temperaturni razpon (°C)
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220
Ohranjanje toplote živil	40-100
Kuhanje ob nizkih temperaturah	50-150
Odtajajte	-

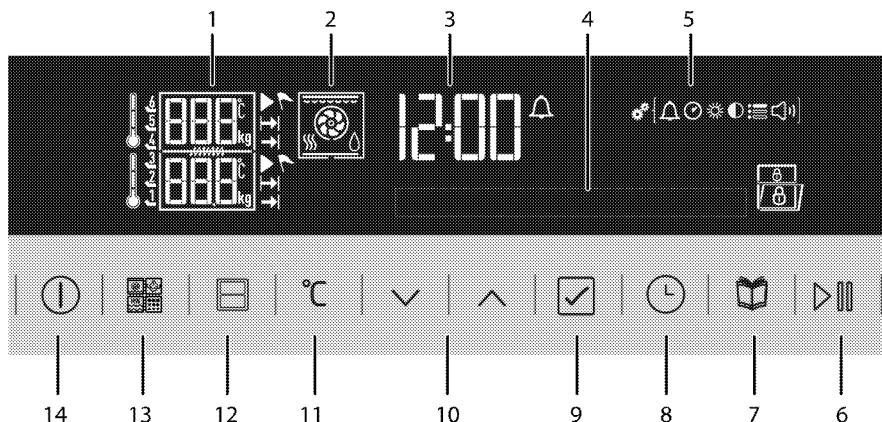
#### Zgornji predel

Funkcija	Temperaturni razpon (°C)
Ventilacijsko segrevanje	40-250
Zgornji grelec+ventilator	40-280
Full grill+fan (močan žar + ventilator)	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Varčni žar	40-280
Varčni ventilator	160-220
Odtajajte	-

#### Spodnji predel

Funkcija	Temperaturni razpon (°C)
Ventilacijsko segrevanje	40-250
Pica	40-280
Varčni ventilator	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220
Odtajajte	-

## Uporaba kontrolne enote pečice



- 1 Indikator temperature/teže
  - 2 Zaslonski prikaz funkcij
  - 3 Indikator tekočega časa
  - 4 Zaslonski prikaz besedila
  - 5 Simboli menija nastavitve
  - 6 Gumb začetek/konec pečenja
  - 7 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
  - 8 Gumb za čas in nastavitve
  - 9 Gumb za potrditev
  - 10 Gumba gor/dol (menijski korak) (Izbira menija)
  - 11 Gumb za nastavitve temperature/teže/ojačevalnik
  - 12 Tipka za izbiro predela pečice
  - 13 Tipka za izbiro funkcije \*
  - 14 Gumb VKLOP/IZKLOP
- \* Prisotna pri pečicah, ki so opremljene s funkcijami za samodejno čiščenje, parni konvektomat in mikrovalovno pečico.

### Simboli zaslona:


- Simbol za hitro segrevanje (ojačevalnik)
- Simbol časa pečenja
- Simbol časa konca pečenja\*

- Simbol alarma
  - Simbol za način v pripravljenosti
  - Simbol za pečenje
  - Simbol tekočega časa
  - Simbol za nastavitve
  - Simbol za ohranjanje toplote živil
  - Simbol za odtajanje
  - Simbol za zaklep
  - Simbol za odprta vratca
  - Simbol za nastavitve svetlosti
  - Simbol za nastavitve glasnosti
  - Simbol za nastavitve jezika
  - Simbol sonde za meso \*
- \* Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.


### Uporaba pečice z enim predelom Navodila za uporabo

Med ročnim delovanjem bo po izbiri funkcije in temperature pečica delovala neodvisna od časa pečenja. Pečica se po končanem času pečenja ne bo samodejno izklopila. Izklopiti jo mora uporabnik.

Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

1. Odstranite sredinski pekač iz pečice.  
Le ko odstranite srednji pekač, bo časovnik pečice deloval v nastavitvi pečenja v enojnem velikem predelu.
2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.
3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v enojnem velikem predelu.












4. Izberite zeleno funkcijo pečenja z dotikom .




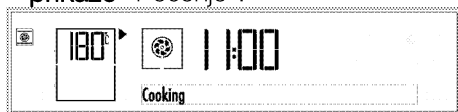
5. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknete  $^{\circ}\text{C}$  da pridete do zaslona za nastavev temperature.  $^{\circ}\text{C}$  Na zaslonu utripa simbol in **prikaže se besedilo** »Temperatura«.



6. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  tipke.
7. Za nastavev ojačevalnika dvakrat pritisnite gumb  $^{\circ}\text{C}$  in vklopite nastavev ojačevalnika. Na zaslonu se pojavi opozorilo »Ojačevalnik pasiven«  in simbol.
8. pritisnite kateri koli gumb  ali  za vklop funkcije ojačevalnika. Na zaslonu se pojavi opozorilo »Ojačevalnik vklopljen«  in simbol. Potrdite nastavev z dotikom .


- i** Ko je ojačevalnik nastavljen, pečica deluje pri največji moči, da doseže nastavljeno temperaturo. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo,  simbol ugasne. Nastavev ojačevalnika je vklopljena za funkcije, med katerimi  je prikazana, ko  $^{\circ}\text{C}$  se dvakrat dotaknete gumba.


9. Jed položite v pečico in zaprite vratca.
10. Če sta funkcija in temperatura primerni, se dotaknite tipke  za dve sekundi in začnite s pečenjem. Pečenje se začne in **na zaslonu se prikaže** »Pečenje«.

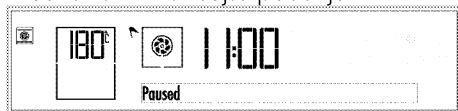


- » Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo.

- i** Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

- i** Ko odprete vratca pečice, **se na zaslonu prikaže** opozorilo in/ali  simbol za »odprta vratca«.


11. Po končanem postopku pečenja se ponovno dotaknite tipke  za dve sekundi in končajte pečenje.

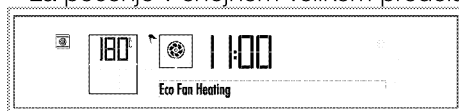



### Polsamodejno delovanje

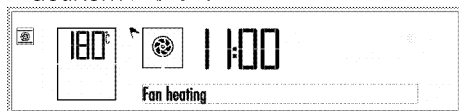
Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.



V polsamodejnem načinu lahko nastavite časovno obdobje delovanja pečice (čas pečenja).

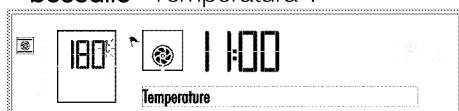
1. Odstranite sredinski pekač iz pečice. Le ko odstranite srednji pekač, bo časovnik pečice deloval v nastavitvi pečenja v enojnem velikem predelu.
2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.
3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v enojnem velikem predelu.














4. Izberite zeleno funkcijo pečenja z dotikom .





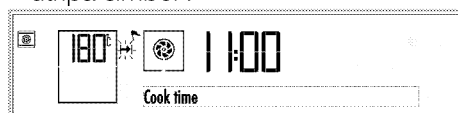
5. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknite  da pridete do zaslona za nastavev temperature.  Na zaslonu utripa simbol **in prikaže se besedilo** »Temperatura«.







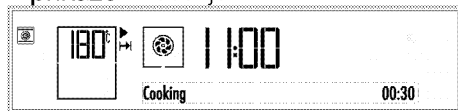
6. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  tipke.
7. Za nastavev ojačevalnika dvakrat pritisnite gumb  in vklopite nastavev ojačevalnika. Na zaslonu se pojavi opozorilo »Ojačevalnik pasiven«  in simbol.
8. pritisnite kateri koli gumb  ali  za vklop funkcije ojačevalnika. Na zaslonu se pojavi opozorilo »Ojačevalnik vklopljen«  in simbol. Potrdite nastavev z dotikom .

- i** Ko je ojačevalnik nastavljen, pečica deluje pri največji moči, da doseže nastavljeno temperaturo. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo,  simbol ugasne. Nastavev ojačevalnika je vklopljena za funkcije, med katerimi  je prikazana, ko  se dvakrat dotaknete gumba.

9. Za čas pečenja enkrat pritisnite tipko  da se pomaknete na »čas pečenja« na besedilnem zaslonu.  Istočasno utripa simbol.




10. Ponovno se dotaknite  in nastavite zeleni čas pečenja ter potrdite nastavev z dotikom  tipke. Ko nastavite čas kuhanja,  bo simbol nenehno svetil.
11. Jed položite v pečico in zaprite vratca.
12. Če so funkcija, temperatura in čas primerni, se dotaknite tipke  za 2 sekundi in začnite s pečenjem. Pečenje se začne in **na zaslonu se prikaže** »Pečenje«.




» Pečica se bo segrela na nastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.


- i** Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

**i** Ko odprete vratca pečice, **se na zaslonu prikaže** opozorilo in/ali  simbol za »odprta vratca«.

13. Po končanem pečenju **se na zaslonu prikažeta besedili »Dober tek«** tipk in in **»Pritisnite start za nadaljevanje«**, zaslišali pa boste signal alarma.

14. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Pečica se samodejno izklopi.


15. Če želite, da pečica še naprej deluje, pritisnite tipko  za 2 sekundi. Pečica bo nadaljevala s pečenjem za nedoločen čas.

**i** Če želite polumodejni program izključiti po tem, ko ste ga nastavili, ponovno nastavite čas pečenja. Če želite, lahko pečico izklopite tudi z dotikom  tipke .


### Samodejno delovanje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

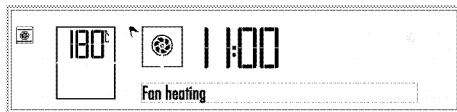
V samodejnem načinu delovanja lahko nastavite čas pečenja in čas konca pečenja.


Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

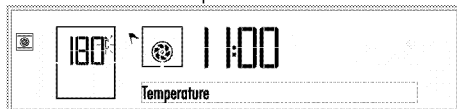
1. Odstranite sredinski pekač iz pečice. Le ko odstranite srednji pekač, bo časovnik pečice deloval v nastavitvi pečenja v enojnem velikem predelu.
2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.
3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v enojnem velikem predelu.














4. Izberite zeleno funkcijo pečenja z dotikom  .





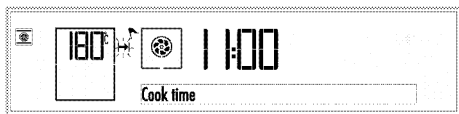
5. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknite , °C da pridete do zaslona za nastavev temperature. °C Na zaslonu utripa simbol in **prikaže se besedilo »Temperatura«**.









6. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom  . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  tipke .
7. Za nastavev ojačevalnika dvakrat pritisnite gumb  in vklopite nastavev ojačevalnika. Na zaslonu se pojavi opozorilo »Ojačevalnik pasiven«  in simbol.
8. pritisnite kateri koli gumb  ali  za vklop funkcije ojačevalnika. Na zaslonu se pojavi opozorilo »Ojačevalnik vklopljen«  in simbol. Potrdite nastavev z dotikom .

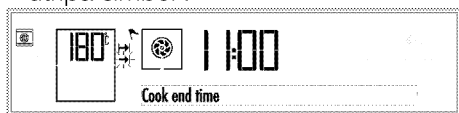
**i** Ko je ojačevalnik nastavljen, pečica deluje pri največji moči, da doseže nastavljeno temperaturo. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo,  simbol ugasne. Nastavev ojačevalnika je vklopljena za funkcije, med katerimi  je prikazana, ko  se dvakrat dotaknete gumba .



9. Za čas pečenja enkrat pritisnite tipko  da se pomaknete na **»Čas pečenja«** na besedilnem zaslonu.  Istočasno utripa simbol .




10. Ponovno se dotaknete  in nastavite zeleni čas pečenja ter potrdite nastavitve z dotikom  tipke. Ko nastavite čas pečenja,  bo simbol nenehno svetil.

11. Za končni čas pečenja se v kratkih intervalih dotikajte , dokler se na besedilnem zaslonu ne pojavi »Končni čas pečenja«.  Istočasno utripa simbol .




12. Ponovno se dotaknete  in nastavite zeleni končni čas pečenja ter potrdite nastavitve z dotikom gumba. Ko nastavite končni čas pečenja,  bo simbol nenehno svetil.



13. Jed položite v pečico in zaprite vratca.

14. Če so funkcija, temperatura, čas in končni čas pečenja primerni, se dotaknete tipke  za 2 sekundi in začnete s pečenjem.

» » **Na zaslonu se bo prikazalo** sporočilo »V pripravljenosti«. Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja.


15. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja. **Na zaslonu se prikaže »Pečenje«**, pečica pa je segreti na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Lučka pečice sveti določen čas med pečenjem.



 Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

 Ko odprete vratca pečice, **se na zaslonu prikaže** opozorilo in/ali  simbol za »odprta vratca«.

16. Po končanem pečenju **se na zaslonu prikažeta besedili »Dober tek«** tipk in in **»Pritisnite start za nadaljevanje«**, zaslišali pa boste signal alarma.

17. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Pečica se samodejno izklopi.

18. Če želite, da pečica še naprej deluje, pritisnite tipko  za 2 sekundi. Pečica bo nadaljevala s pečenjem za nedoločen čas.

 Če želite polsamodejni program izključiti po tem, ko ste ga nastavili, ponovno nastavite čas pečenja. Če želite, lahko pečico izklopite tudi z dotikom  tipke.


## Uporaba pečice samo z zgornjim ali spodnjim predelom


### Navodila za uporabo

Med ročnim delovanjem bo po izbiri funkcije in temperature pečica delovala neodvisna od časa pečenja. Pečica se po končanem času pečenja ne bo samodejno izklopila. Izklopiti jo mora uporabnik.

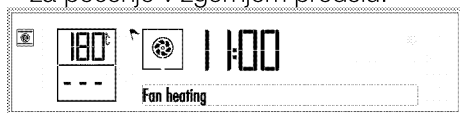
Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.



1. Namestite sredinski pekač v ohišje med vodila 3. in 4. police.

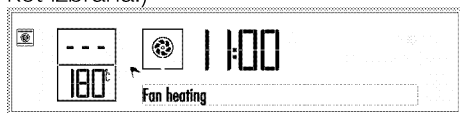
 Če sredinski pekač ni nameščen, časovnik pečice deluje kot celotni enojni predel.



2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.


3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v zgornjem predelu.

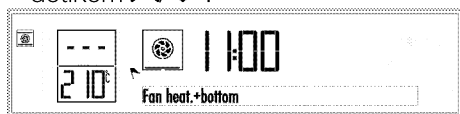




4. Ponovno se dotaknete  enkrat, da vklopite spodnji predel pečice.  simbol se bo prikazal zraven vklopljenega predela pečice. Koraki za nastavev temperature in pečenja za spodnji in zgornji predel pečice so enaki. (Na slikah je spodnja pečica prikazana kot izbrana.)

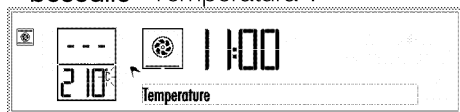




 Vedno, ko se dotaknete tipke  se vsakič vklopijo samo spodnji predel, spodnji in zgornji predel in samo zgornji predel.

5. Izberite zeleno funkcijo pečenja z dotikom .



6. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknete  da pridete do zaslona za nastavev temperature.  Na zaslonu utripa simbol **in prikaže se besedilo »Temperatura«**.

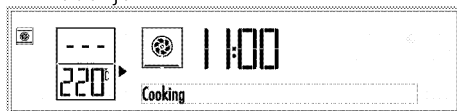


7. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  tipke.


8. Jed položite v pečico in zaprite vratca.



9. Če sta funkcija in temperatura primerni, se dotaknete tipke  za dve sekundi in začnete s pečenjem. Pečenje se


začne in **na zaslonu se prikaže »Pečenje«**.




» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo.

 Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

 Ko odprete vratca pečice, **se na zaslonu prikaže** opozorilo in/ali  simbol za »odprta vratca«.

10. Po končanem postopku pečenja se ponovno dotaknete tipke  za dve sekundi in končajte pečenje.




 Ko za pečenje uporabljate samo zgornji ali spodnji predel, naj bo neuporabljeni predel prazen, saj se tudi ta segreje.


### Polsamodejno delovanje

V polumodejnem načinu lahko nastavite časovno obdobje delovanja pečice (čas pečenja).

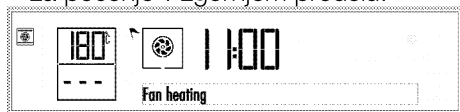
Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.



1. Namestite sredinski pekač v ohišje med vodila 3. in 4. police.

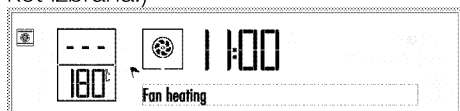
 Če sredinski pekač ni nameščen, časovnik pečice deluje kot celotni enojni predel.


2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.


3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v zgornjem predelu.

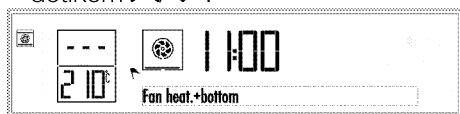


4. Ponovno se dotaknete  enkrat, da vklopite spodnji predel pečice.  simbol se bo prikazal zraven vklopljenega predela pečice. Koraki za nastavitve temperature in pečenja za spodnji in zgornji predel pečice so enaki. (Na slikah je spodnja pečica prikazana kot izbrana.)

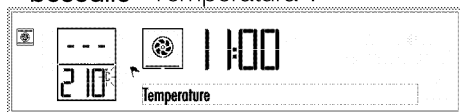




**i** Vedno, ko se dotaknete tipke  se vsakič vklopijo samo spodnji predel, spodnji in zgornji predel in samo zgornji predel.



5. Izberite zeleno funkcijo pečenja z dotikom .






6. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknete, °C da pridete do zaslona za nastavitve temperature. °C Na zaslonu utripa simbol in **prikaže se besedilo** »Temperatura«.






7. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  tipke.

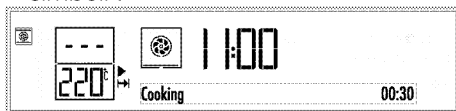
8. Za čas pečenja enkrat pritisnite tipko,  da se pomaknete na »čas pečenja« na besedilnem zaslonu.  Istočasno utripa simbol.



9. Ponovno se dotaknete  in nastavite zeleni čas pečenja ter potrdite nastavitve z dotikom  tipke. Ko nastavite čas pečenja,  bo simbol nenehno svetil.


10. Jed položite v pečico in zaprite vrata.

11. Če sta funkcija in temperatura primerni, se dotaknete tipke  za dve sekundi in začnete s pečenjem. Pečenje se začne in **na zaslonu se prikaže** »Pečenje«.  simbol ugasne, medtem ko se na zaslonu  prikažejo simboli.



» Pečica se bo segrela na nastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.

**i** Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

**i** Ko odprete vrata pečice, **se na zaslonu prikaže** opozorilo in/ali  simbol za »odprta vrata«.

12. Po končanem pečenju **se na zaslonu prikaže besedilo** »Dober tek« tipk in in **»Pritisnite start za nadaljevanje«**, zaslišali pa boste signal alarma.


13. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Pečica se samodejno izklopi.

14. Če želite, da pečica še naprej deluje, pritisnite tipko  za 2 sekundi. Pečica



bo nadaljevala s pečenjem za nedoločen čas.

**i** Ko za pečenje uporabljate samo zgornji ali spodnji predel, naj bo neuporabljeni predel prazen, saj se tudi ta segreje.

**i** Če želite polumodejni program izključiti po tem, ko ste ga nastavili, ponovno nastavite čas pečenja. Če želite, lahko pečico izklopite tudi z dotikom  tipke .


### Samodejno delovanje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

V samodejnem načinu delovanja lahko nastavite čas pečenja in čas konca pečenja.

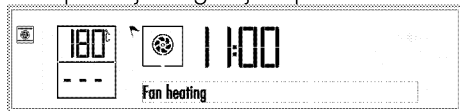
Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.



1. Namestite sredinski pekač v ohišje med vodila 3. in 4. police.

**i** Če sredinski pekač ni nameščen, časovnik pečice deluje kot celotni enojni predel.

2. Vklopite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.


3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v zgornjem predelu.




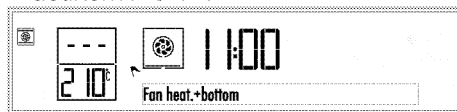
4. Ponovno se dotaknete  enkrat, da vklopite spodnji predel pečice.  simbol se bo prikazal zraven vklopljenega predela pečice. Koraki za nastavitve temperature in pečenja za spodnji in zgornji predel pečice so enaki.

(Na slikah je spodnja pečica prikazana kot izbrana.)





**i** Vedno, ko se dotaknete tipke  se vsakič vklopijo samo spodnji predel, spodnji in zgornji predel in samo zgornji predel.



5. Izberite želeno funkcijo pečenja z dotikom  .

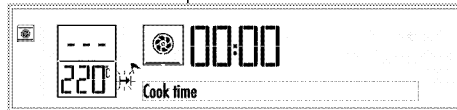





6. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknete  da pridete do zaslona za nastavitve temperature.  Na zaslonu utripa simbol in **prikaže se besedilo** »Temperatura«.





7. Nastavite želeno temperaturo z dotikom  . Ko dosežete želeno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  tipke .



8. Za čas pečenja enkrat pritisnite tipko  da se pomaknete na »Čas pečenja« na besedilnem zaslonu.  Istočasno utripa simbol .




9. Ponovno se dotaknete  in nastavite želeni čas pečenja ter potrdite nastavitve z dotikom  tipke . Ko nastavite čas pečenja,  bo simbol nenehno svetil.

10. Za končni čas pečenja se v kratkih intervalih dotikajte  dokler se na besedilnem **zaslonu ne pojavi** »Končni čas pečenja«.  Istočasno utripa simbol .



11. Ponovno se dotaknite  in nastavite želeni končni čas pečenja ter potrdite nastavitve z dotikom gumba. Ko nastavite končni čas pečenja,  bo simbol nenehno svetil.


12. Jed položite v pečico in zaprite vratca.



13. Če so funkcija, temperatura, čas in končni čas pečenja primerni, se dotaknite tipke  za 2 sekundi in začnete s pečenjem.

» » **Na zaslonu se bo prikazalo**

sporočilo »V pripravljenosti«. Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja.


14. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja, **na zaslonu se prikaže »Pečenje«**, pečica pa je segreti na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Lučka pečice sveti določen čas med pečenjem.


 Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.



 Ko odprete vratca pečice, **se na zaslonu prikaže** opozorilo in/ali  simbol za »odprta vratca«.

15. Po končanem pečenju **se na zaslonu prikažeta besedili »Dober tek«** tipk in in **»Pritisnite start za nadaljevanje«**, zaslišali pa boste signal alarma.

16. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Pečica se samodejno izklopi.

17. Če želite, da pečica še naprej deluje, pritisnite tipko  za 2 sekundi. Pečica bo nadaljevala s pečenjem za nedoločen čas.

 Ko za pečenje uporabljate samo zgornji ali spodnji predel, naj bo neuporabljeni predel prazen, saj se tudi ta segreje.

 Če želite polumodejni program izključiti po tem, ko ste ga nastavili, ponovno nastavite čas pečenja. Če želite, lahko pečico izklopite tudi z dotikom  tipke .


## Uporaba zgornjega in spodnjega predela pečice istočasno


### Navodila za uporabo

Med ročnim delovanjem bo po izbiri funkcije in temperature pečica delovala neodvisna od časa pečenja. Pečica se po končanem času pečenja ne bo samodejno izklopila. Izklopiti jo mora uporabnik.

Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.


1. Namestite sredinski pekač v ohišje med vodila 3. in 4. police.



 Če sredinski pekač ni nameščen, časovnik pečice deluje kot celotni enojni predel.

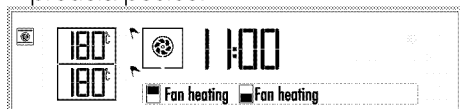
2. Vklopite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.


3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v zgornjem predelu.




**i** Vedno, ko se dotaknete tipke  se vsakič vklopijo samo spodnji predel, spodnji in zgornji predel in samo zgornji predel.

4. Vključite oba predela, tako da se dvakrat  dotaknete tipke .  simbol se bo prikazal zraven posameznega predela pečice.

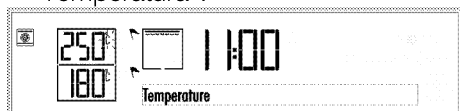




5. Dotaknite se  in izberite ustrezno funkcijo pečenja med tistimi, ki so nastavljene za oba predela pečice. Na primer, če želite peči na žaru v zgornjem predelu in pečivo v spodnjem predelu, lahko izberete funkcijo žar & ventilacijsko segrevanje.

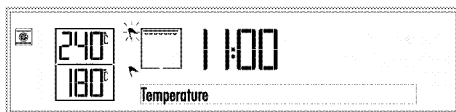
Ko ste izbrali funkcijo, lahko posamezno nastavite »Temperaturo« in tipk in »Čas pečenja« za vsak predel pečice. Za te nastavitve  bo utripal simbol aktivnega predela pečenja.




6. Če želite spremeniti temperaturo zgornjega dela, se enkrat dotaknite , °C da pridete do zaslona za nastavitve temperature zgornje pečice. Na zaslonu temperature izbranega predela pečice °C bo utripal simbol in prikazalo se bo besedilo »Temperatura«.



7. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom  . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  . °C simbol nenehno sveti in  simbol aktivnega predela pečenja utripa.





8. Če želite spremeniti temperaturo spodnjega dela pečice, vključite zaslon temperature za spodnji del z dotikom  tipke . Simbol spodnje pečice  bo zasvetil.






9. Ponovno se dotaknite °C da pridete do zaslona za nastavitve temperature spodnje pečice. Na zaslonu temperature izbranega predela pečice °C bo utripal simbol in prikazalo se bo besedilo »Temperatura«.

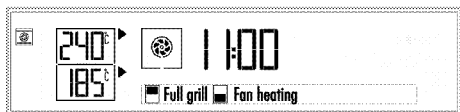


10. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom  . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  . °C simbol nenehno sveti in  simbol aktivnega predela pečenja utripa.

**i** Če želite spremeniti temperaturno nastavitve, medtem ko istočasno uporabljate zgornji in spodnji predel, je razlika med predeli lahko največ 80°C, saj bo temperatura enega predela vplivala na drugega.

11. Jed položite v pečico in zaprite vratca.

12. Če sta funkcija in temperatura primerni, se dotaknite tipke  za dve sekundi in začnite s pečenjem. Pečenje se začne in na zaslonu se prikaže »Pečenje«.  simbol ugasne, medtem ko se na zaslonu  prikažejo simboli .



**i** Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

**i** Ko odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže opozorilo in/ali simbol za »odprta vratca«.

13. Po končanem postopku pečenja se ponovno dotaknete tipke za dve sekundi in končajte pečenje.



### Polsamodejno delovanje

V polumodejnim načinu lahko nastavite časovno obdobje delovanja pečice (čas pečenja).

Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

1. Namestite sredinski pekač v ohišje med vodila 3. in 4. police.

**i** Če sredinski pekač ni nameščen, časovnik pečice deluje kot celotni enojni predel.

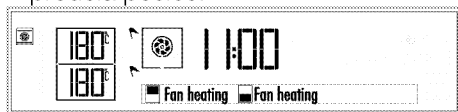
2. Vključite pečico, tako da se dotaknete tipke za dve sekundi.

3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v zgornjem predelu.



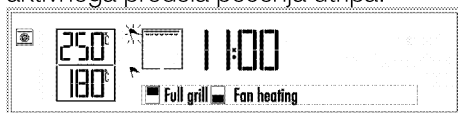
**i** Vedno, ko se dotaknete tipke se vsakič vklopijo samo spodnji predel, spodnji in zgornji predel in samo zgornji predel.

4. Vključite oba predela, tako da se dvakrat dotaknete tipke . simbol se bo prikazal zraven posameznega predela pečice.

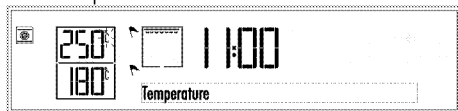


5. Dotaknite se in izberite ustrezno funkcijo pečenja med tistimi, ki so nastavljene za oba predela pečice. Na primer, če želite peči na žaru v zgornjem predelu in pecivo v spodnjem predelu, lahko izberete funkcijo žar & ventilacijsko segrevanje.

Ko ste izbrali funkcijo, lahko posamezno nastavite »Temperaturo« in tipk in »Čas pečenja« za vsak predel pečice. Za te nastavitve simbol aktivnega predela pečenja utripa.



6. Če želite spremeniti temperaturo zgornjega dela, se enkrat dotaknete , °C da pridete do zaslona za nastavev temperature zgornje pečice. Na zaslonu temperature izbranega predela pečice °C bo utripal simbol in na prikazalo se bo besedilo »Temperatura«.



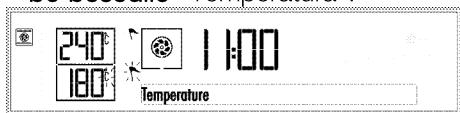
7. Nastavite želeno temperaturo z dotikom . Ko dosežete želeno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom . °C simbol nenehno sveti in simbol aktivnega predela pečenja utripa.



8. Če želite spremeniti temperaturo spodnjega dela pečice, vklopite zaslon temperature za spodnji del z dotikom tipke . Simbol spodnje pečice bo zasvetil.



9. Ponovno se dotaknite da pridete do zaslona za nastavev temperature spodnje pečice. Na zaslonu temperature izbranega predela pečice bo utripal simbol in **na prikazalo se bo besedilo »Temperatura«**.



10. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom . simbol nenehno sveti in simbol aktivnega predela pečenja utripa.

**i** Če želite spremeniti temperaturo nastavev, medtem ko istočasno uporabljate zgornji in spodnji predel, je razlika med predeli lahko največ 80°C, saj bo temperatura enega predela vplivala na drugega.

11. Za čas pečenja vklopljenega spodnjega predela pečice se enkrat dotaknite guma , da se pomaknete na »čas pečenja« na besedilnem zaslonu. Istočasno utripajo simboli .



12. Ponovno se dotaknite in nastavite zeleni čas pečenja ter potrdite nastavev z dotikom tipke . Ko nastavite čas pečenja, bodo simboli nenehno svetili na zaslonu.

13. Za čas kuhanja drugega zgornjega predela najprej vklopite predel z dotikom . simbol zgornjega predela utripa. Nato se ponovno dotaknite tipke , da se pomaknete na »čas pečenja« na besedilnem zaslonu. Istočasno utripajo simboli .

14. Izberite zelen čas pečenja za zgornji predel z dotikom tipk in potrdite s/z tipke . Ko nastavite čas pečenja zgornjega predela, bodo simboli nenehno svetili na zaslonu.

15. Jed položite v pečico in zaprite vrata.

16. Če so funkcija, temperatura in čas primerni, se dotaknite tipke za 2 sekundi in začnite s pečenjem. Pečenje se začne in simbol ugasne, medtem ko se na zaslonu prikažejo simboli .

Nastavljen čas pečenja bo prikazan na koncu besedilnega zaslona. Prikazan je preostali čas pečenja.





» Pečica se bo segrela na nastavljeno temperaturo in jo obdržala do konca časa kratkega pečenja.

**i** Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

**i** Ko odprete vratca pečice, **se na zaslonu prikaže** opozorilo in/ali simbol za »odprta vratca«.

17. Po končanem času kratkega pečenja **se na zaslону prikažeta besedili »Dober tek«** tipk in in **»Pritisnite start za nadaljevanje«**, zaslišite pa signal alarma.
18. Po končanem času pečenja, vzemite jed iz pečice. Ko ponovno zaprete vratca pečice, se bo pečenje v drugem predelu z daljšim časom kuhanja nadaljevalo.
19. Po končanem postopku daljšega pečenja **se na zaslону prikažeta besedili »Dober tek«** tipk in in **»Pritisnite start za nadaljevanje«**, zaslišali pa boste signal alarma.
20. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Pečica se samodejno izklopi.
21. Če želite, da pečica še naprej deluje, pritisnite tipko  za 2 sekundi. Pečica bo nadaljevala s pečenjem za nedoločen čas.


 Če želite polumodejni program izključiti po tem, ko ste ga nastavili, ponovno nastavite čas pečenja. Če želite, lahko pečico izklopite tudi z dotikom  za 2 sekundi.

### Izklop električne pečice



Ponovno se dotaknite  za 2 sekundi in izklopite pečico.

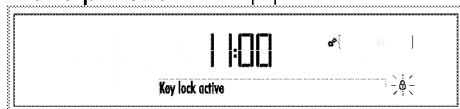
### Uporaba zaklepa






Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

 Zaklep lahko uporabljate, ko je pečica v načinu pripravljenosti.

### Vklop zaklepa



1. Ponovno se dotaknite  v kratkih intervalih se dotikajte tipke , dokler s **ene prikaže »Zaklep pasiven«**.



- »  Simbol utripa.
2. Za vklop funkcije zaklepa se dotaknite katerega koli gumba  enkrat zasveti. Zaklep se vklopi **in na zaslону se prikaže »Zaklep vklopljen«**.  simbol še naprej utripa.
3. Ponovno se dotaknite  da potrdite nastave.
- » Besedilo izgine in  simbol nenehno sveti.

 Razen tipk  ostali gumbi ne delujejo, ko je vklopljena funkcija zaklepa.

### Izklop zaklepa

1. Za izklop funkcije zaklepa se dotaknite katerega koli gumba  enkrat zasveti. **Na zaslону se prikaže »Zaklep pasiven«**.
2. Ponovno se dotaknite  da potrdite nastave.



» Zaklep je izklopljen in simbol  na zaslону ugasne.


### Uporaba ure kot alarma

Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja.

Alarm ne vpliva na funkcije pečice.






Uporablja se samo kot opozorilo.

Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ko nastavljen čas poteče, vas bo alarm opozoril s signalom.






 Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

### Za nastavev alarma:







1. Ponovno se dotaknite  v kratkih presledkih pritisnite , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol . Simbol začne utripati.
2. Ponovno se dotaknite  in nastavite želeni čas pečenja ter potrdite nastavitve z dotikom  tipke.  ko nastavite čas alarma, simbol še sveti.
3. Alarm se vklopi, ko poteče čas alarma.
4. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.

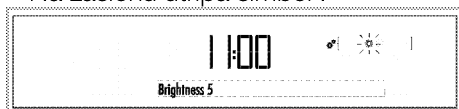
### Za preklic alarma:


1. Ponovno se dotaknite  v kratkih intervalih se dotikajte tipke , dokler  se simbol ne prikaže na zaslonu.
  2. Dotaknite se  tipko, dokler **Na zaslonu se prikaže »00:00«**, potrdite nastavitve z dotikom  tipke.
- » Alarm je preklican in  simbol ugasne.

### Nastavitev svetlosti

Svetlost lahko nastavite, le če je pečica v načinu pripravljenosti.

1. Ponovno se dotaknite  v kratkih intervalih se dotikajte tipke , dokler **se na zaslonu ne prikaže »Svetlost«**.  Na zaslonu utripa simbol .







2. Pečica ima 5 stopnje svetlosti, in sicer 1, 2, 3, 4 in 5. Ponovno se dotaknite  tipki, da izberete želeno stopnjo.
3. Ponovno se dotaknite  da potrdite nastavitve.

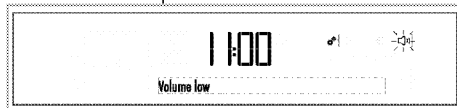
**i** Ko je pečica izklopljena se stopnja svetlosti zmanjša, s čimer privarčujete energijo. V nastavljeni stopnji se spet povrne, ko vklopite pečico.


» Zaslon se vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

### Nastavitev stopnje glasnosti

Jakost zvoka lahko nastavite, le če je pečica v načinu pripravljenosti.



1. Ponovno se dotaknite  v kratkih intervalih se dotikajte tipke , dokler  se simbol ne prikaže na zaslonu. Na zaslonu utripa simbol .





2. Pečica ima 2 stopnji glasnosti, in sicer **»Glasnost: nizka«** tipk in **»Glasnost: visoka«**. Ponovno se dotaknite  tipki, da izberete želeno stopnjo.
  3. Ponovno se dotaknite  da potrdite nastavitve.
- » Zaslon se vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

### Nastavitve jezika

Jezik lahko nastavite, le če je pečica v načinu pripravljenosti.



1. Ponovno se dotaknite  tipko, dokler ne zagledate simbola  v meniju nastavitvev.



2.  Na zaslonu utripa simbol in prikaže se možnost nastavitve jezika.
  3. Ponovno se dotaknite  tipki, da izberete želen jezik.
  4. Ponovno se dotaknite  da potrdite nastavitve.
- » Zaslon se vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

### Nastavitev trenutnega časa

Trenutni čas lahko nastavite, le če je pečica izklopljena. Če želite spremeniti čas, ki je bil nastavljen med prvotnim zagonom:

1. Ponovno se dotaknite  v kratkih intervalih se dotikajte tipke , dokler **se na zaslonu ne prikaže »Nastavi**

trenutni čas«. Polje in simbol za uro ⌚ na zaslonu utripa.



2. Nastavite polje ure z .
3. Ponovno se dotaknite  da potrdite nastavitve.
4. Polje in simbol za minute ⌚ utripa. Nastavite minute z . Ponovno se dotaknite  in potrdite minute.



» Zaslonsko se vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.



## Tabela časov kuhanja

- i** Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.











## Za enojni veliki predel Pečenje in praženje
















- i** Ko odprete vrata pečice, če je tam, kuharske nasvete na voljo na steklo na vratih pečice, to velja tudi za enotni celotnem prerezu.

- i** 1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	175	25 ... 35
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	25 ... 35
	2 pladnja	1-Globok pekač* 5-Standarden pekač*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pladnji	1-Globok pekač* 3-Standarden pekač* 5-Pekač za pecivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35



Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	25 ... 35
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	175	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	35 ... 45

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	10 ... 15
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max nato 190	70 ... 90
Pečen piščanec (1.8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Samo za spodnji predel Pečenje in praženje

**i** Hrano, dano samo v spodnjem delu in samo v zgornjem delu kuhalnih miz, lahko hkrati kuhamo v dveh ločenih količinah. Vendar temperaturne razlike med obema odsekoma ni mogoče nastaviti več kot 80 ° C.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		1	175	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		2	150	35 ... 45
	2 pladnja	1-Globok pekač* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		1	150	25 ... 35
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	165	35 ... 40
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	190	35 ... 45
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		1	200	10 ... 15
Pečen piščanec (1.8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	15 min. 250/max nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (narezano)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	20 ... 30
<p>Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.  * Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.  ** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.</p>						

## Samo za zgornji predel Pečenje in praženje

**i** Hrano, dano samo v spodnjem delu in samo v zgornjem delu kuhalnih miz, lahko hkrati kuhamo v dveh ločenih količinah. Vendar temperaturne razlike med obema odsekomoma ni mogoče nastaviti več kot 80 ° C.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		4	175	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		5	150	25 ... 40
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		4	170 ... 180	35 ... 45
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		4	190	35 ... 45
Pečen piščanec (1.8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		4	15 min. 250/max nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (narezano)	En pladenj	Standarden pekač*		4	25 min. 250/max nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		5	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Varčno ventilacijsko segrevanje

**i** Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.

**i** Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje.











Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	25 ... 35
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	30 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	40 ... 45
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	40 ... 45





\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

## Tabela kuhanja za testne obroke (Za enojni veliki predel)

 1. polica pečice je **spodnja** polica.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek.

Posoda	Število pladnejv	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krhki kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	25 ... 35
	2 pladnja	1-Globok pekač* 5-Standarden pekač*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pladnji	1-Globok pekač* 3-Standarden pekač* 5-Pekač za pecivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	25 ... 35
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	55 ... 65
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		3	180	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 3-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 3	180	55 ... 65

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.  
\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.  
\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

### Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10°C in skrajšajte čas pečenja.

- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.

- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo presuho povišajte temperaturo za kakšnih 10°C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljene peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.

**i** Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

### Funkcije za pripravljene obroke

#### Izbira funkcije za pripravljene obroke


Meni »Ready Meals« (»pripravljena hrana«) vsebuje programe jedi, ki so jih

posebej za vas pripravili profesionalni kuharji in so shranjeni v spominu nadzorne enote.


V tem meniju so temperatura, teža, položaj police, teža in funkcije kuhanja že samodejno nastavljene.



Težo in čas kuhanja lahko spremenite glede na vašo jed in okus. Meniji za pripravljene obroke so na voljo pri kombinacijah enojnega velikega predela, spodnjega predela in spodnjega-zgornjega predela.

#### Za izbiro funkcij za pripravljene obroke






1. Ponovno se dotaknite  Za vklop pečice se dotaknite tipke .

Če vstavite srednji pekač, medtem ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v zgornjem predelu.

**i** Vedno ko se dotaknete tipke  se vsakič vklopijo samo spodnji predel, spodnji in zgornji predel in samo zgornji predel. Meniji za pripravljene obroke so na voljo pri kombinacijah enojnega velikega predela, spodnjega predela in spodnjega-zgornjega predela.

2. Ponovno se dotaknite  tipko za izbiro predel v katerem boste pekli.
3. Ponovno se dotaknite  tipko za izbiro zaslona funkcije za pripravljene obroke. Na tej stopnji se bo na besedilnem zaslonu prikazal glavni meni.



4. Ponovno se dotaknite  Tipki  za izbiro zelenega glavnega menija funkcije za pripravljene obroke.
5. Dotaknite se  tipka za potrditev menija glavnih jedi, ki ste ga izbrali.
6. Ponovno se dotaknite  Tipki  za izbiro zelene jedi (piškoti, torta, majhna torta itd.).



7. Preden začnete peči v meniju »Ready Meals« (»pripravljena hrana«), lahko nastavite težo glede na vrsto jedi, ki ste jo izbrali. Za to;

Ponovno se dotaknite  $^{\circ}\text{C}$  dokler se na zaslону časovnika ne prikaže **»Teža«**. Na zaslону teže izbranega predela pečice **bo utripal simbol »kg«** in pojavil se bo napis **»Teža«**.

8. Izberite primerno težo za vašo jed z uporabo  $\sim$ . Ko dosežete zeleno vrednost, potrdite temperaturo z dotikom  tipke. **simbol »kg«** bo nenehno svetil.

**i** Pečica bo samodejno spremenila temperaturo in čas kuhanja na osnovi spremenjene teže.

### Za spodnji predel:

Sorte in pecivo	Rdeče meso	Ribe	Perutninsko meso	Lahki obroki	Posebno	Sladice	Suha živila	Zamrzne na živila
Orehovi piškoti	Polnjen o ovčje stegno	Postrv	Piščanec, majhen 1600 gr	Polnjena paprika	Priprava jogurta	Sadna pita	Posušeno jabolko	Gratinirana zamrznjena zelenjava
Keksi	Pečena jagnjetina	Brancin	Piščanec, velik 1600 gr	Makaroni s sirom	Kvašeno pecivo	Jabolčna a pita	Suha kutina	
Rozinov zavitek	Telečja pečenka	Riba z zelenjavo v foliji	Nasekljan piščanec	Krompir s skorjo		Jabolčni zavitek	Suhe hruške	
Vol-au-vent	Tandori jagnjetina	Dušene sardele	Piščančji file	Zelenjavna pogača		Meringue		
Čajno pecivo	Zrezek	Postrv na žaru	Piščančja baguette	Musaka		Éclair		
Kruh "Baguette"	Mesne kroglice	File brancina	Puran, stegno	Gratiniran krompir		Crème Caramel (jajčna krema s karamelom)		
Kruh	Pečene mesne kroglice	Riba na nabodalu	Puranji file	Pečen krompir		Čokoladni Soufflé		

**i** Spremenite lahko le težo za jedi, za katere je teža označena.

9. Jed postavite v pečico.

10. Ponovno se dotaknite  $\triangleright$  tipka za začetek pečenja. **Na zaslону se prikaže »Pečenje«**.

» Po končanem pečenju, **se na zaslону prikaže »Dober tek«** in zaslišite zvočni signal. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb.

**i** Med upravljanjem menija jedi se na zaslону prikaže ukaz »Back« (»nazaj«), ki omogoča prehod na zgornji meni. Na prvotni zaslón funkcij le lahko vrnete s pritiskom na  $\square$ .

**Meni za pripravljene obroke:**  
se lahko razlikuje glede na model.



Torte in pecivo	Rdeče meso	Ribe	Perutninsko meso	Lahki obroki	Posebno	Sladice	Suha živila	Zamrzne na živila
Štruca kruha (kvašena)	Goveja pečenka	Enolončnica s postrvjo	Raca	V pečici kuhana enolončnica		Crème Brûlée		
Croissant	Goveji rostbif	File lososa	Goska	Pogača s krompirjem		Jabolko z medom v sirupu		
Velikonoč na torta		Soljen losos	Fazan na lovski način	Lazanja		Zdrobova torta v sirupu		
Cimetovi zvitki			Fazan	Gratinirana sveža zelenjava				
Žemlja s sirom			Zajec					
Kruhki bagel								
Pica								

### Za enojni veliki predel:

Torte in pecivo	Rdeče meso	Ribe	Perutninsko meso	Lahki obroki	Posebno	Sladice	Suha živila	Zamrzne na živila
Orehovi piškoti	Poljeno ovčje stegno	Postrv	Piščanec, majhen 1600 gr	Poljnena paprika	Priprava jogurta	Sadna pita	Posušeno jabolko	Gratinirana zamrznjena zelenjava
Listnato testo s sirom	Pečena jagnjetina	Brancin	Piščanec, velik 1600 gr	Makaroni s sirom	Kvašeno pecivo	Jabolčna pita	Suha kutina	Zamrznjena pica
Keksi	Telečja pečenka	Riba z zelenjavo v foliji	Nasekljan piščanec	Krompir s skorjo		Jabolčni zavitek	Suhe hruške	Žemlje, zamrznjene
Rozinov zavitek	Tandori jagnjetina	Dušene sardele	Piščančji file	Zelenjavna pogača		Meringue		
Vol-au-vent	Zrezek	Postrv na žaru	Piščančja baguette	Musaka		Éclair		
Čajno pecivo	Mesne kroglice	File brancina	Pečen puran	Gratiniran krompir		Pečen rižev puding		
Kruh "Baguette"	Pečene mesne kroglice	Riba na nabodalu	Puran, stegno	Pečen krompir		Crème Caramel (jajčna krema s karamelom)		
Kruh	Goveja pečenka	Enolončnica s postrvjo	Puranji file	V pečici kuhana enolončnica		Čokoladni Soufflé		

Torte in pecivo	Rdeče meso	Ribe	Perutninsko meso	Lahki obroki	Posebno	Sladice	Suha živila	Zamrzne na živila
Štruca kruha (kvašena)	Goveji rostbif	File lososa	Raca	Pogača s krompirjem		Crème Brûlée		
Croissant		Soljen losos	Goska	Klasična lazanja		Jabolko z medom v sirupu		
Velikonočna torta			Fazan na lovski način	Gratinirana sveža zelenjava		Čokoladna torta		
Cimetovi zvitki			Fazan			Kakavova torta		
Žemlja s sirom			Zajec			Testo za biskvit		
Kruhki bagel						Mehko pecivo v sirupu		
Pica						Zdrobna torta v sirupu		

Spodnji-zgornji predel: Dvojna že pripravljena živila

- 15 g soli
- 3 g svežega kvasa
- 20 g olivnega olja
- 250 g mlačne vode
- 

#### Za omako:

- 2 paradižnika, naribana
- Pol žlice paradižnikove paste
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička soli
- 1 žlica olivnega olja

#### Za dodatke:

- 150 g naribanega sira mozzarella ali cheddar
- Salame, fermentirane klobase, koruza, olive, gobice po želji

#### PRIPRAVA

- Zmešajte kvas v vodo, da se popolnoma raztopi.
- Zgnetite polovico moke z mešanico kvasa in vode.
- Nadaljujte z gnetenjem, medtem pa dodajte sol in olivno olje.
- Nato dodajte preostalo moko ter dobro pregnetite, da dobite mehko testo.

Zgornji predel	Spodnji predel
Klasična lazanja	Pica
Crème Brûlée	Mesna kroglica z zelenjavo
Zelenjavna juha	Pečenka Wellington
Gratinirana zelenjava	Rostbif
Jagnječja obara	Tahini skutna torta
Bel fižol	Limonina torta
Brancin v soli	Koruzni kruh
Tandoori ovčje stegno	Riž Perde
Browni skutna torta	Zelenjavna pogača
Piščancja bagueta	Špinačna pita

### Recepti za (pol)pripravljeno hrano

#### PICA

#### SESTAVINE

##### Za testo:

- 400 g moke

- Položite testo v namaščeno posodo in pokrijte s plastično folijo. Pustite testo 1 noč pri sobni temperaturi, da naraste.
- Položite vzhajano testo na pult in pregnetite. Pokrijte testo z loncem in pustite počivati še dodatnih 30 minut.
- Položite testo na običajni pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko, in ga razvaljajte z rokami.
- Zmešajte vse sestavine za omako v loncu in premažite po testu, ki ste ga položili na pekač.
- Dodajte naribano mozzarella in dodatke po izbiri.
- Na koncu lahko dodate na dodatke malo olivnega olja.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.
- Postrezite še vroče.

## **LAZANJA**

### **SESTAVINE**

#### **Za bolonjsko omako:**

- 200 g mlete govedine z malo maščobe
- 1 srednje velika čebula, nasekljana
- 1 srednje velik korenček, nastrgan
- ½ srednje velik koren zelene, nastrgan
- 2 paradižnika, naribana
- 1 žlica paradižnikove paste
- 1 žlica olivnega olja
- 20 g masla
- ½ kozarca rdečega vina
- 1 lovorjev list
- Sol
- črni poper
- ½½ muškata oreščka, nastrganega

#### **Za bešamel omako:**

- 2 kozarca mleka
- 2 žlici olivnega olja
- 40 g masla
- ½ paketa suhih testenin za lazanjo
- 200 g parmezana v prahu

## **PRIPRAVA**

### **Priprava bolonjske omake:**

- Pražite zelenjavo, razen paradižnika, v olivnem olju in maslu 5 minut.
- K zelenjavi dodajte mleto govedino in pražite še dodatnih 5 minut.
- Dodajte vino in pustite, da alkohol izpari.
- Dodajte narezan paradižnik, zmešan s paradižnikovo pasto. Kuhajte mešanico na velikem oglju, dokler ne zavre, nato dodajte lovorjev list in kuhajte še ½ ure ali več. Dodajte vodo, ko je potrebno (pribl. 2,5 kozarca).
- Dodajte sol, črni poper in muškati orešek ter prenehajte s kuhanjem. Pazite, da omaka ostane sočna.

### **MESNE KROGLICE Z ZELENJAVO:**

#### **SESTAVINE**

- 500 g mlete govedine z malo maščobe
- 1 srednje velika čebula, nasekljana
- ½ jajčevca, narezano na manjše kocke
- 1 bučka, narezano na manjše kocke
- 1 sladka paprika, narezano na manjše kocke
- 1 mali paradižnik, brez kože, odstranjena semena in narezan na kocke
- 50 g parmezana, naribanega
- 5 vejice peteršilja, fino nasekljanega
- 2 jajci, umešani
- 1 skodelica drobtin
- 1 žlička kumine
- 1 žlička pimenta
- 1 žlička črnega popra
- 1 desertna žlička soli
- 2 žlici olivnega olja

#### **PRIPRAVA**

- Prepražite zelenjavo na olivnem olju.
- Zmešajte prepraženo zelenjavo in preostale sestavine.
- Oblikujte pripravljeno mešanico v štruco in tesno pokrijte s plastično folijo. Dajte mešanico v hladilnik za 2

uri in pustite, da počiva in dobi svojo obliko.

- Vzemite mešanico iz hladilnika in odstranite plastično folijo.
- Namažite običajni pladenj z oljem in vanj položite štruco.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.
- Pustite, da jed pečica vsaj 10 min. in nato servirajte.

## **CREME BRULEE**

### **SESTAVINE**

- 200 ml smetane
- 90 ml mleka
- 50 g sladkorja
- 3 rumenjaki
- 1 strok vanilije
- Rjavi sladkor

### **PRIPRAVA**

- Segrejte smetano, mleko, sladkor in vanilijo v loncu (ne zavrite).
- V posebni posodi stepite rumenjake. Vzemite nekaj segrete mešanice, dodajte stepene rumenjake in premešajte. Dodajte preostalo mešanico in nenehno mešajte, da jajca ne zavrejo.
- Nalijte pripravljeno mešanico v 4 ločene posode.
- Poravnajte posodice za Creme Brulee na običajnem pladnju z dodano vodo.
- Kuhajte sladico na 5. polici prehodno segrete pečice.
- Ko je pečenje končano, lahko na creme brulee posujete malo rjavega sladkorja in zapečete zgornji del s gorilnikom ali žarom pečice.

## **PEČENKA WELLINGTON**

### **SESTAVINE**

- 600 g govejega fileja
- 400 g gojenih gob
- 1 mala čebula
- 5 šopkov svežega timijana, ločite od vejic
- 2 žlici zrnate gorčice

- 4 veliki kosi listnatega testa
- 2 rumenjaka
- 1 žlica sezama
- Sol/črni poper
- Olivno olje

### **PRIPRAVA**

- Razdelite govedino na štiri dele.
- Začinite vsak kos z olivnim oljem, soljo in črnim poprom, dodajte v vročo ponev, zapecite z vseh strani in ohladite.
- Sekljajte čebulo, gobe, svež timijan, sol in črni poper, dokler ne dobite homogene mešanice.
- Kuhajte mešanico, dokler ne izhlapijo vsi sokovi in ohladite.
- Razvaljajte listnato testo na pomokani površini in obrežite robove testa.
- Premažite nadev z gobami po listnatem testu glede na velikost govedine.
- Položite govedino na nadev in premažite z zrnato gorčico.
- Prepognite čez robove testa, da popolnoma prekrijete meso.
- Zaprite ga z robovi listnatega testa.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.
- Naj jed počiva 5 minut po končanem kuhanju, preden jo servirate.

## **ZELENJAVNA JUHA**

### **SESTAVINE**

#### **Za zelenjavni sok:**

- 1 srednje velik korenček, olupljen in grobo nasekljan
- 1 srednje velik koren zelene, olupljen in grobo nasekljan
- 1 srednje velik korenček, olupljen in grobo nasekljan
- 1 luk, grobo nasekljan
- 2 lovorjeva lista
- 1 desertna žlička črnega popra
- 3 litre mlačne vode

## Za juho:

- 1 srednje velika čebula, olupljen in grobo nasekljan
- 1 bučka, grobo nasekljana
- 1 sladka paprika, grobo nasekljana
- 1 manjši paradižnik, grobo nasekljan
- 1 koren zelene, z olupkom
- 4 stroki česna, z olupkom
- 1 žlička črnega popra
- 1 desertna žlička soli
- 2 žlici olivnega olja
- 1,5 litra zelenjavnega soka

## PRIPRAVA

- Za zelenjavno juho kuhajte vse sestavine v posodi 45-60 minut na majhnem ognju.
- Precedite pripravljen zelenjavni sok.
- Začinite zelenjavo za juho z olivnim oljem, soljo in črnim poprom ter razporedite po običajnem pekaču.
- Položite česen, pokrit z aluminijasto folijo, na stran pekača.
- Pecite jed na 5. polici prehodno segrete pečice.
- Sekljajte pečeno zelenjavo in olupljen česen z zelenjavni sokom, dokler ne dobite homogene mešanice.
- Priporočeno je servirati jed še vročo.

## ROSTBIF

### SESTAVINE

- 700 g telečjega rostbifa
- 1 žlica zrn črnega popra
- ½ skodelica smetane
- ½ skodelica belega vina
- Olivno olje
- Sol

### PRIPRAVA

- Grobo zdrobite zrna črnega popra.
- Začinite zrezke s soljo in nato prekrijte z zrni črnega popra.
- Popecite obe strani zrezka z olivnim oljen in položite v ponev.
- Pecite jed na 2. polici prehodno segrete pečice.

- V ponev v kateri ste popekli zrezke vlijte belo vino, smetano in sol.
- Kuhajte omako, dokler se ne zgosti.
- Pustite, da meso počiva v pečici 5-10 minut, nato prelijte meso z omako in postrezite.

## GRATINIRANA ZELENJAVA

### SESTAVINE

- 150 g brokolija, samo cvetovi
- 150 g cvetače, samo cvetovi
- 150 g ohrovta
- 1 velik korenček, srednje debel in nasekljan
- 1 velik krompir, srednje debel in nasekljan
- 500 ml mleka
- 40 g moke
- 40 g masla
- 80 g parmezana, naribanega
- 1 žlička muškarnega oreščka, naribanega
- Sol
- črni poper

### PRIPRAVA

- Ločeni skuhamo zelenjavo.
- V ponvi stopite maslo, dodajte moko in kuhajte dokler moka ne postane rahlo rjave barve.
- V malih delih dodajajte mleko pri sobni temperaturi k mešanici masla in moke in mešajte z metlico, dokler se mešanica ne zgosti. Pazite, da omaka ne postane pregosta.
- Posujte parmezan, sol, poper in muškarni orešček po skuhanju omaki.
- V posodo dodajte skuhamo zelenjavo in premešajte.
- Vlijte v stekleno posodo z dimenzijami 30x20x7 cm<sup>3</sup>, ki je primerna za pečico.
- Pecite jed na 4. polici prehodno segrete pečice.
- Pustite, da gratinirana zelenjava počiva 5-10 minut in nato postrezite.

## TAHINI SKUTNA TORTA

### SESTAVINE

- 500 g blagega svežega sira
- 150 g sladkorja
- 5 jajc
- 35 g škroba
- 200 ml smetane
- 2 žlici olivnega olja
- 210 g vlaknastih keksov
- 100 g masla

### PRIPRAVA

- Kekse na drobno zdrobite.
- Stopite maslo, dodajte na zdrobljene kekse in premešajte.
- Na pekač položite papir za peko in nanj postavite pribl. 5 cm visok okrogli tortni model s premerom ok. 24-27 cm.
- Vlijte mešanico masla in keksov v tortni model in enakomerno razporedite po dnu modela. Ohladite mešanico v tem modelu za 10 minut v hladilniku.
- V drugi posodi stepite sveži sir in sladkor.
- V ločeni posodi stepite jajca in škrob.
- Posebej stepite smetano.
- Zmešajte vse mešanice in tahini.
- Vlijte pripravljeno mešanico na osnovo iz masla in keksov, ki ste jo vzeli iz hladilnika.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.
- Pustite torto čez noč v hladilniku.

**i** Za rezanje skutne torte je priporočeno uporabiti nož, ki ste ga pomočili v vodo. To omogoča bolj gladko rezanje torte.

### OBARA IZ JAGNJETINE

#### SESTAVINE

- 800 g jagnjetine (vrat), narezan na kolobarje
- 2 žlici moke
- 1 žlica masla
- 1 žlica olivnega olja

- 2 srednje veliki čebuli, nasekljana na manjše kocke
- 1 žlica paradižnikove paste
- 2 srednje velika paradižnika, olupljena in nasekljana na manjše kocke
- 2 srednje velika korenčka, nasekljana na večje kocke
- 2 srednje velika krompirja, nasekljana na večje kocke
- 1 desertna žlička suhega timijana
- 250 ml zelenjavnega soka
- Sol

### Za zelenjavni sok:

- 1 srednje velik korenček, olupljen in grobo nasekljan
- 1 srednje velik koren zelene, olupljen in grobo nasekljan
- 1 srednje velik korenček, olupljen in grobo nasekljan
- 1 luk, grobo nasekljan
- 2 lovorjeva lista
- 1 desertna žlička črnega popra
- 3 litre mlačne vode

### PRIPRAVA

- Za zelenjavno juho kuhajte vse sestavine v posodi 45-60 minut na majhnem ognju.
- Precedite pripravljen zelenjavni sok.
- Začinite kose jagnjetine s soljo, poprom in moko ter odstranite odvečno moko.
- V ponvi segrejte maslo in olivno olje ter popecite kose jagnjetine.
- V ponvi kjer ste popekli meso popražite čebulo, nato dodajte paradižnike in paradižnikovo pasto ter kuhajte.
- Dodajte zelenjavni sok, sol in poper.
- Položite kose jagnjetive v stekleno posodo (pribl. 30x20x7 cm<sup>3</sup>), ki je primerna za uporabo v pečici in nato dodajte paradižnikovo omako in zelenjavo.

### LIMONINA TORTA

#### SESTAVINE

- 170 g moke
- 170 g sladkorja
- 3 jajca
- 5 g pecilnega praška
- 170 g masla (na sobni temperaturi)
- Limonina lupina 2 limon
- 2 g vanilije

### **PRIPRAVA**

- V posodi stepite jajca in sladkor.
- Dodajte moko, pecilni prašek in limonino lupinico.
- K mešanici dodajte tudi maslo na sobni temperaturi in premešajte.
- Namažite teflonski tortni model (27x15x6 cm3) z maslom in vlijte mešanico v model.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.

### **BEL FIŽOL**

#### **SESTAVINE**

- 115 g belega fižola
- 150 g pastrami, nasekljano
- 2 srednje veliki čebuli, nasekljana na manjše kocke
- 4 zelene paprike, nasekljano na drobne kocke
- 2 srednje velika paradižnika, olupljena in nasekljana na kocke
- 1 žlica paste iz rdeče paprike
- 1 žlica paradižnikove paste
- 1,5 žlice masla
- 1 desertna žlička čilija
- 500 ml zelenjavnega soka (vročega)
- 1 desertna žlička sode
- Sol
- črni poper

#### **PRIPRAVA**

- Pred kuhanjem pustite beli fižol čez noč v vodi skupaj s sodo.
- Zavrite fižol v vodi.
- Segrejte lonec na štedilniku in dodajte maslo.
- Dodajte nasekljano čebulo in prepražite.

- Dodajte papriko, paradižnik, pasto rdeče paprike in paradižnikovo pasto ter kuhajte.
- V posodo dodajte pastrami, skuhan fižol, črni poper in čili.
- Mešanici dodajte vroč zelenjavni sok in nato kuhajte 10 minut na srednjem ognju.
- Pokrijte posodo z aluminijasto folijo.
- Postavite posodo na zgornji separator predhodno segrete pečice in specite jed.

### **KORUZNI KRUH**

#### **SESTAVINE**

- 150 g koruzne moke
- 150 g moke
- 10 g pecilnega praška
- 7 g soli
- 5 g sladkorja
- 2 jajci
- 100 ml mleka
- 50 g masla, stopljenega
- 50 g koruze iz konzerve

#### **PRIPRAVA**

- V posodi zmešajte koruzni moko, moko, pecilni prašek, sol in sladkor.
- V drugi posodi dobro zmešajte jajca, mleko, maslo in koruzo.
- Dodajte tekočo mešanico k suhi mešanici in dobro premešajte.
- Namažite teflonski tortni model z 8 vdolbinami za muffine z maslom in vlijte mešanico v model.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.

### **BRANCIN V SOLI**

#### **SESTAVINE**

- 2 brancina (približno 2 kg)
- 1 kg kamene soli
- 1 kg soli
- 6 šopkov svežega timijana, nadrobljeno
- 6 šopkov svežega timijana, drobno nasekljanega
- 10 šopkov peteršilja, fino nasekljanega

- 6 vejic kopra, fino nasekljanega
- Limonina lupina 1 limon, naribana
- 1 česen
- 6 beljakov

### **PRIPRAVA**

- Česen strite. Dodajte na drobno nasekljana zelišča, limonino lupinico in česen in pripravite nadev.
- Pustite dve žlici nadeva na strani.
- Očistite notranjost brancina in luske. Napolnite brancina s pripravljenim nadevom.
- Stepite beljake v sneg, dodajte preostali nadev in sol ter dobro premešajte.
- Prelijte nekaj začimb na pekač, nanje položite brancina in prekrijte z mešanico začimb.
- Pecite jed na 4. polici prehodno segrete pečice.
- Odstranite sol in postrezite.

### **RIŽ PERDE**

#### **SESTAVINE**

- 3 piščančja bedra

#### **Za nadev:**

- 2 kozarca riža
- 2 žlici masla
- 2 žlici pinjol
- 2 žlici črnega ribeza (hranite v mlačni vodi)
- 4 žlice mandljev, skuhani in olupljeni
- 3 kozarci piščančje juhe
- Sol
- črni poper

#### **Za testo:**

- 125 g masla, na sobni temperaturi
- 2 jajci
- 400 g moke
- 1,5 žličke soli
- 100 g jogurta

### **PRIPRAVA**

- Skuhajte bedra, odstranite kožo, pustite, da se ohladijo in narežite na drobne kose.

- Precedite piščančjo juho, ki jo boste uporabili za nadev.
- Skuhajte mandlje, črni ribez in pinjole v maslu in vlijte v posodo.
- Splaknite riž in ga pustite v mlačni in slani vodi za pol ure.
- Skuhajte riž v vodi v kateri ste skuhali mandlje, črni ribez in pinjole.
- Dodajte vročo piščančjo juho in sol, kuhajte 10 minut in pustite, počiva še dodatnih 10 minut.
- Nato dodajte mandlje, črni ribez in pinjole ter premešajte.
- Zmešajte moko, maslo in sol za testo, nadaljujte z mešanjem, medtem pa dodajte jajca in jogurt ter dobro pregnetite; pokrijte testo s plastično folijo in pustite v hladilniku 30 minut.
- Razvaljajte testo na pomokani površini in ga razdelita ne en večji in en manjši del.
- Premažite stekleno posodo (pribl. 25x36x6 cm<sup>3</sup>) z maslom in vanjo položite večji kos testa, tako da strani visijo čez robove posode.
- Izmenično nalagajte eno plast riževega nadeva in eno plast piščanca.
- Popolnoma prekrijte rižev nadev z manjšim kosom testa.
- Odrežite odvečno testo, ki visi čez robove in ga združite s testom na vrhu.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.

### **TANDORI OVČJE STEGNO**

#### **SESTAVINE**

- 2 kg celega ovčjega stegna
- 3 šopki svežega timijana
- 3 vejice svežega rožmarina
- 8 strokov česna

### **PRIPRAVA**

- Na mastnem delu ovčjega stegna z ostrim nožem narišite linije v obliki diamanta.
- V te zareze dodajte sveža zelišča in česen.



- Ovčje stegno položite na mrežni žar.
- Pecite jed na 4. polici, pod mrežnim žarom predhodno segrete pečice.

## **ZELENJAVNA POGAČA**

### **SESTAVINE**

#### **Za testo:**

- 270 g moke
- 1 žlička soli
- 180 g masla, hladno in narezano na kocke
- 50 g ledene vode

#### **Za nadev:**

- 3 jajca
- 2 žlici smetane
- 70 g brokolija, samo cvetovi
- 1 mala čebula, nasekljana na manjše kocke
- 2 sladki papriki, narezano na manjše kocke
- 5 vejic peteršilja, fino nasekljanega
- Sol
- črni poper

### **PRIPRAVA**

- Pregnetite moko, sol in maslo za testo.
- Ko testo postane homogeno, dodajte mrzlo vodo in dobro pregnetite.
- Zavijte testo v plastično voljio in pustite v hladilniku za 1 uro.
- V ločenih posodah skuhajte zelenjavo v slani vodi ter jo pustite v slani vodi, da ohranijo barvo.
- Stepite jajca in smetano. Dodajte zelenjavo, peteršilj, sol in črni poper ter premešajte.
- Namažite pekač za pito (pribl. 25 cm premer, 3 cm visok) z maslom.
- Razvaljajte testo na pomokani površini, ga dajte v pekač, obrežite robove in z vilicami naredite luknje v testo.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.
- Po 25 minutah pečenja vzemite pekač in pečice, dodajte zelenjavno mešanico in nadaljujte s pečenjem.

## **BROWNI SKUTNA TORTA**

### **SESTAVINE**

#### **Za osnovo:**

- 30 g kakava, presejanega
- 185 g stopljenega masla
- 130 g sladkorja
- 2 jajci
- 130 g moke
- 100 g čokoladnih koščki

#### **Za nadev:**

- 375 g predelanega sira
- 165 g sladkorja
- 3 jajca
- Pol žličke vanilije

#### **Za omako:**

- 100 g smetane
- 100 g temne čokolade
- Pol žlice medu

### **PRIPRAVA**

- Zmešajte kakav, sladkor in moko za osnovo. Nato dodajte maslo, jajca in čokoladne koščke ter dobro premešajte.
- Na pekač položite papir za peko in nanj postavite pribl. 5 cm visok okrogli tortni model s premerom ok. 24-27 cm.
- Vlijte pripravljeno mešanico za osnovo v posodo in jo razporedite.
- Stepite predelani sir, sladkor in vanilijo za nadev. Dodajte eno po eno jajce, ob tem pa stepajte, dokler ne dobite homogene mešanice.
- Vlijte pripravljeno mešanico za nadev na osnovo skutne torte.
- Pecite jed na 4. polici prehodno segrete pečice.
- Za omako raztopite smetano, čokolado in med v posodi nad vodno kopeljo.
- Dodajte pripravljeno omako in jo enakomerno razporedite na skutno torto, ki ste jo spekli in nato ohladili na sobno temperaturo.

- Pustite browni skutno torto v hladilniku 3-4 ure.

**i** Za rezanje skutne torte je priporočeno uporabiti nož, ki ste ga pomočili v vodo. To omogoča bolj gladko rezanje torte.

## ŠPINAČNA PITA

### SESTAVINE

#### Za nadev:

- 250 g špinače
- 4 jajca
- 1 žlica mleka
- 100 g parmezana, naribanega
- 1 žlička muškatanega oreščka, naribanega
- 1 žlica pinjol
- 2 žlici olivnega olja
- črni poper
- Sol

#### Za omako:

- 200 g kozjega sira, naribanega
- 150 ml mleka

### PRIPRAVA

- Narežite špinačne liste, jih operite in osušite.
- Dodajte olivno oljke v ponev in dodajte špinačo.
- Kuhajte špinačo 5 min.
- Prenesite kuhano špinačo na cedilo in z žlico odstranite odvečno vodo.
- Zmešajte vse sestavine in mešajte, dokler ne dobite kremne zmesi.
- 4 majhne aluminijeve lonce prekrijte s papirjem za peko.
- Razdelite pripravljeno mešanico na 4 enake dele.
- Poravnajte posodice na običajnem pladnju z dodano vodo.
- Pecite jed v predhodno segreti pečici na 1. polici.
- Za omako stopite kozji sir in mleko v ponvici.
- Vlijte omako na kuhano špinačno pito in postrezite.

## PIŠČANČJA BEDRA

### SESTAVINE

- 4 piščančja bedra, brez kosti
- 6 srednje velikih krompirjev
- 3 šopki svežega timijana, drobno nasekljanega
- Sol

#### Za nadev:

- 5 žlici olivnega olja
- 2 stroka česna
- 5 žlic drobtin
- 3 šopki suhega žajblja
- 3 šopki svežega timijana, drobno nasekljanega
- 3 vejice peteršilja, fino nasekljanega
- Sol
- črni poper

### PRIPRAVA

- V ponvi segrejte olivno olje za nadev.
- Nasekljajte česen in ga popražite v ponvi.
- Dodajte drobtine in kuhajte.
- Dodajte žajbelj, sveži timijan, peteršilj, sol in poper k mešanici drobtin in pripravite nadev.
- Dajte nadev v sredino piščančjih beder brez kosti in jih zavijte.
- Narežite krompir na velike kocke, začinite z rožmarinom, olivnim oljem in soljo.
- Dajte kocke krompirja na pekač. Namestite mrežno rešetko na pekač in dajte piščančja bedra na mrežno rešetko.
- Pecite jed na 4. polici prehodno segrete pečice.

### Uporaba žara




Med pečenjem zaprite vratca pečice.

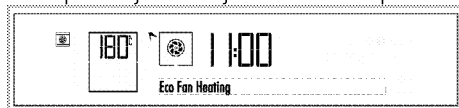
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- i** Pečenje na žaru je mogoče v enojnem velikem predelu, samo v zgornjem predelu ali v zgornjem delu, ko sta vklopljena spodnji in zgornji predel.

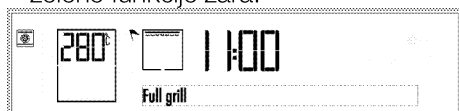
### Pečenje na žaru v enojnem velikem predelu


Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.



1. Odstranite sredinski pekač iz pečice. Le ko odstranite srednji pekač, bo časovnik pečice deloval v nastavitvi pečenja v enojnem velikem predelu.
2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.
3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v enojnem velikem predelu.



4. Ponovno se dotaknite  za izbiro zelene funkcije žara.



5. Ko ste izbrali funkcijo, lahko nastavite »Temperaturo«, »Hitro segrevanje (ojačevalnik)«, »Čas pečenja« in »Končni čas pečenja«. Glejte (Uporaba pečice z enim predelom) *Uporaba kontrolne enote pečice, stran 26*
6. Če so funkcija, temperatura in čas primerni, se dotaknite  tipke za začetek pečenja. Pečenje se začne in **na zaslonu se prikaže »Pečenje«**.
7. Če je to nastavljeno, se pečica po končanem času pečenja samodejno izklopi. **Na zaslonu se prikaže »Dober tek«** in dvakrat zaslišite zvočni signal. Pečica se samodejno izklopi.


- Če čas pečenja ni nastavljen, se po končanem postopku pečenja ponovno dotaknite  tipke in končajte pečenje.
8. Ponovno se dotaknite  tipke za izklop pečice.

### Pečenje na žaru samo v zgornjem predelu

Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

1. Namestite sredinski pekač v ohišje med vodila 3. in 4. police.


- i** Če sredinski pekač ni nameščen, časovnik pečice deluje kot celotni enojni predel.


2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.
3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v enojnem velikem predelu.




4. Ponovno se dotaknite  za izbiro zelene funkcije žara.



5. Ko ste izbrali funkcijo, lahko nastavite »Temperaturo«, »Hitro segrevanje (ojačevalnik)«, »Čas pečenja« in »Končni čas pečenja«. Glejte (Uporaba pečice samo z zgornjim ali spodnjim predelom) *Uporaba kontrolne enote pečice, stran 26*
6. Če so funkcija, temperatura in čas primerni, se dotaknite  tipke za začetek pečenja. Pečenje se začne in **na zaslonu se prikaže »Pečenje«**.
7. Če je to nastavljeno, se pečica po končanem času pečenja samodejno izklopi. **Na zaslonu se prikaže**


»Dober tek« in dvakrat zaslišite zvočni signal. Pečica se samodejno izklopi. Če čas pečenja ni nastavljen, se po končanem postopku pečenja ponovno dotaknite  tipke in končajte pečenje.


8. Ponovno se dotaknite  tipke za izklop pečice.

### Pečenja na žaru samo v zgornjem predelu, medtem ko delujeta zgornji in spodnji predel pečice.

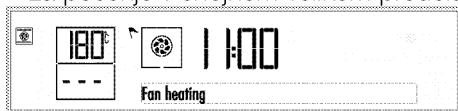
Ko prvič vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečice vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.



1. Namestite sredinski pekač v ohišje med vodila 3. in 4. police.



 Če sredinski pekač ni nameščen, časovnik pečice deluje kot celotni enojni predel.

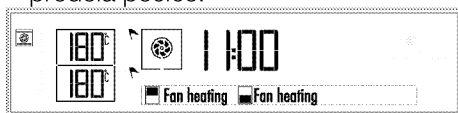
2. Vključite pečico, tako da se dotaknete  tipke za dve sekundi.

3. Ko je pečica vklopljena, bo na zaslonu prikazana prva funkcija, ki je posebna za pečenje v enojnem velikem predelu.



 Vedno ko se dotaknete tipke  se vsakič vklopijo samo spodnji predel, spodnji in zgornji predel in samo zgornji predel.

4. Vključite oba predela, tako da se dvakrat  dotaknete tipke .  simbol se bo prikazal zraven posameznega predela pečice.





5. Dotaknite se tipk   in izberite zeleni par funkcij, kjer je zgornji predel izbran kot funkcija žara.




6. Ko ste izbrali funkcijo, lahko posamezno nastavite »Temperaturo« in »čas kuhanja« za vsak predel pečice. Za te nastavitve  bo utripal simbol aktivnega predela pečenja. Glejte.

(Uporaba zgornjega in spodnjega predela pečice istočasno) *Uporaba kontrolne enote pečice, stran 26*

7. Če so funkcija, temperatura in čas primerni, se dotaknite  tipke za začetek pečenja. Pečenje se začne in **na zaslonu se prikaže** »Pečenje«.

8. Če je to nastavljeno, se pečica po končanem času pečenja samodejno izklopi. **Na zaslonu se prikaže** »Dober tek« in dvakrat zaslišite zvočni signal. Pečica se samodejno izklopi. Če čas pečenja ni nastavljen, se po končanem postopku pečenja ponovno dotaknite  tipke in končajte pečenje.

9. Ponovno se dotaknite  tipke za izklop pečice.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

## Za enojni veliki predel: tabela časov pečenja z žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Raven pekača	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min. #
Nasekljan piščanec	Mrežni žar	4...5	250	25...35 min.
Ovčji kotlet	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Telečji kotlet	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.

# odvisno od debeline  
Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## Samo za zgornji predel: tabela časov pečenja z žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Raven pekača	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min. #
Nasekljan piščanec	Mrežni žar	4...5	250	25...35 min.
Ovčji kotlet	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Telečji kotlet	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.

# odvisno od debeline  
Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## Za enojni veliki predel: tabela časov kuhanja za pečenje testnih jedi

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek.

Živila	Dodatek za uporabo	Raven pekača	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250	25...35 min.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.  
Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

**!** Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

**!** Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavčega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

**i** Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

**i** Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje upravljalne plošče

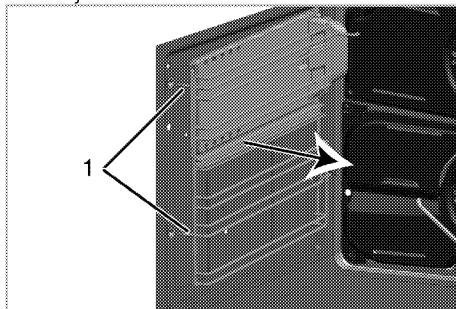
Upravljalno ploščo in gumbе očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

**i** Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

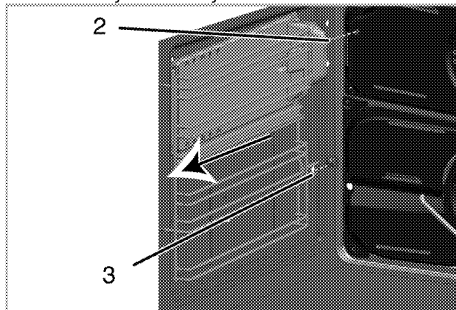
### Čiščenje pečice

#### Za čiščenje stranskih sten pečice.

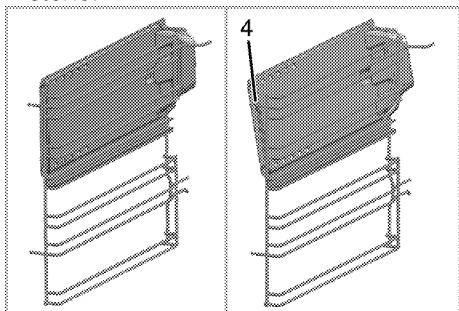
1. Odstranite sredinski pekač iz pečice.
2. Povlecite mrežno polico skupaj z zgornjo stransko steno, na katero je priključena, in odstranite zatič št. (1) iz ohišja.



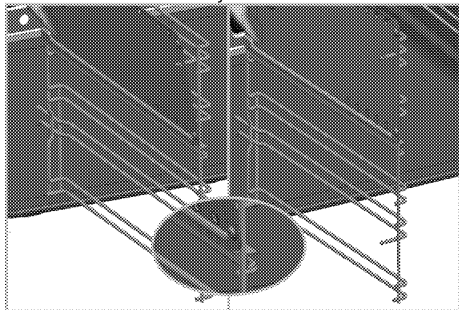
3. Povlecite mrežno polico proti sebi skupaj s stransko steno in oboje odstranite iz pečice. Preverite, da je zatič št. 2 odstranjen iz ohišja na zadnji steni in da je konica št. 3 odstranjena iz vijaka v stranski steni.



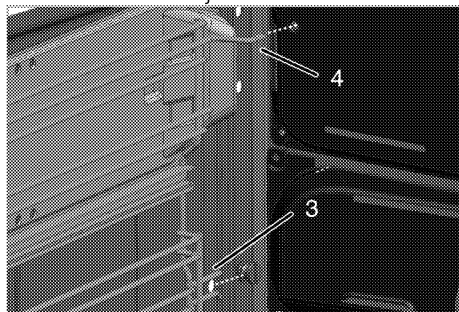
4. Potegnite mrežno polico, da jo vzamete iz odprtine (4) na stranski steni ter jo odstranite od stranske stene.



5. Mrežno polico in stransko steno očistite s čistilom, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter ju obrišite s suho krpo.
6. Po čiščenju vstavite zatič št. 1 mrežne police v odprtino (4) na stranski steni. Preverite, da je pekač stranske stene zavarovan v ohišju.



7. Zavarujte stransko steno in mrežno polico na pečico tako, da lahko gredo njuni zatiči (2) v ohišje na podstavku in konica št. 3 v vijak v stranski steni.



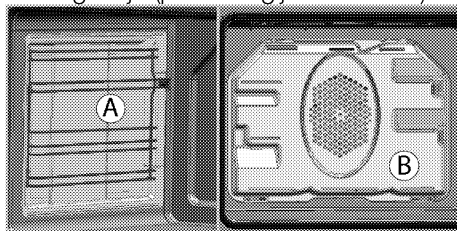
8. Vstavite zatič mrežne police (1) v ohišje na podstavku.

**i** Preverite, da sta mrežna polica in stranska stena dobro nameščeni v ohišju.

### Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorbiranjem in pretvorbo razlitnega olja (para in ogljikov dioksid).



### Čiščenje vrat pečice

Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

**i** Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

**i** Notranje steklo sprednjih vratc je prevlečeno z materialom primernim za čiščenje. Za čiščenje steklenega pokrova ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil, trdih kovin, krpic iz jeklene volne ali belila, saj lahko opraskajo površino. To lahko uniči prevleko.

## Čiščenje vratc pečice

**i** Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

**i** Notranje steklo vratc pečice je zaščiten z materialom, ki omogoča lažje čiščenje. Ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih

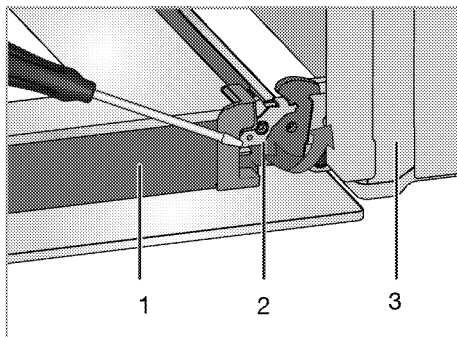
»Demontaža vratc pečice« in

»Demontaža notranjega stekla vratc«.

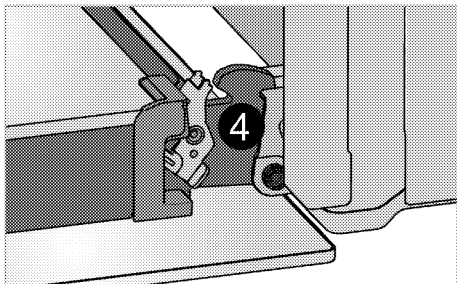
Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

## Odstranjevanje vratc pečice

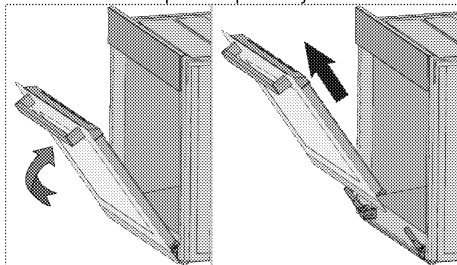
1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)



3. Nekolliko odprite sprednja vratca.



4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

**i** Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

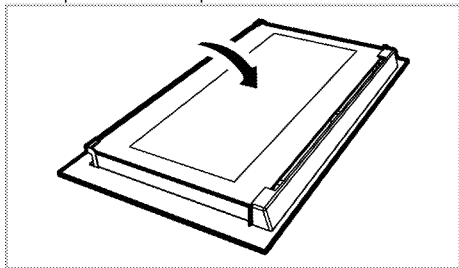


## Odstranjevanje notranjega stekla vratc

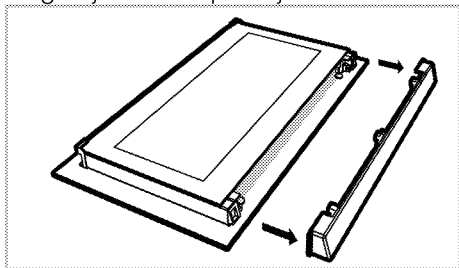
(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

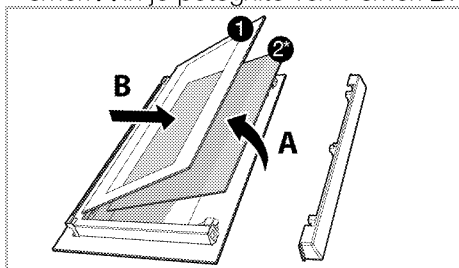
1. Odprite vratca pečice.



2. Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



3. Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri A in jo potegnite ven v smeri B.



1 Najbolj notranja steklena plošč

2\* Notranja steklena plošč (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

4. Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo; za odstranjevanje

notranje steklene plošče ponovite postopek (2).

5. Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2). Namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže. (Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo). Notranja steklena plošč (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).
6. Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči. Pomembno je, da namestite spodnji rob najbolj notranjo stekleno ploščo (1) v spodnjo plastično režo.
7. Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

## Zamenjava luči v pečici

**!** Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

**i** V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.

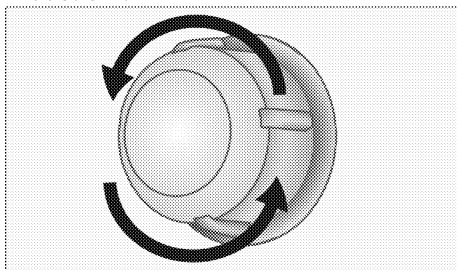
**i** Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

**i** Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjstskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.

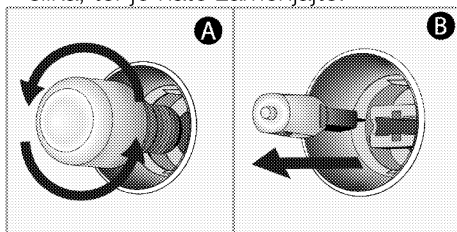
**i** Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

### **Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:**

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekljeni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



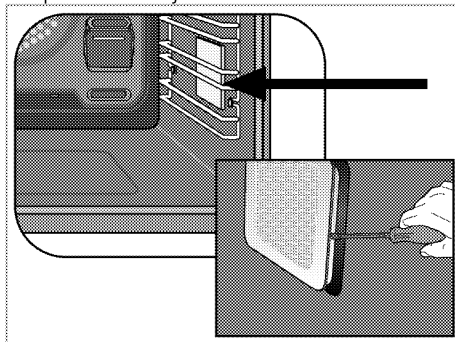
3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



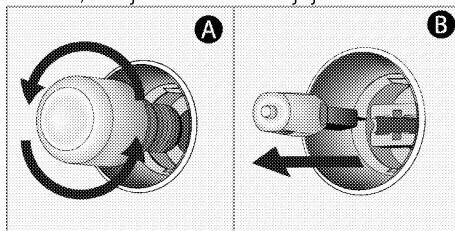
4. Namestite stekleni pokrov.

### **Če je pečica opremljena s kvadratno lučjo:**

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Odstranite mrežne police, kot je opisano. Glejte .



3. Z izvijačem odstranite zaščitni stekleni pokrov.
4. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



5. Namestite stekleni pokrov nato pa e mrežne police.

## **7 Odpravljanje težav**

### **Pečica med delovanjem oddaja paro.**

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.**

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava ne deluje.**

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

### **Lučka pečice ne deluje.**

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### **Pečica se ne segreva.**

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

